

Gaggenau

Instruction manual

Instrucciones de uso

Instruções de serviço

Οδηγίες χρήσεω

VK 230

Steamer

Aparato de cocción al vapor

Aparelho para cozinhar a vapor

Ατμομάγειρας

Table of contents	3
Índice	22
Índice	42
Πίνακας περιεχομένων	61

Table of contents

Important safety information	4
Causes of damage	5
Environmental protection	5
Saving energy	5
Environmentally-friendly disposal	5
Your new appliance	6
Steamer	6
Symbols on the control panel and the display	7
Accessories	7
Special accessories	7
Operating principle	7
Operation	8
Before first use	8
Boiling point detection	8
Hooking the handle into the cooking inserts	8
Switching on	8
Switching off	9
Electronic short-term timer	9
Child lock	9
Overheating protection	10
Safety shut-off	10
Draining the cooking liquid	10
Settings table and tips	11
Steaming	11
Cooking	11
Simmering	11
Blanching	12
Regenerating (reheating)	12
Keeping warm	12
Extracting juice (soft fruit)	12
Preserving	13
Preparing yoghurt	13
Raising dough	13
Disinfecting	14
Vegetables	14
Fish	15
Meat / poultry / sausages	15
Side dishes: pasta and dumplings	16
Side dishes: rice	16
Side dishes: cereal	17
Side dishes: pulses	17
Desserts	18
Miscellaneous	18
Care and cleaning	19
Cleaning the appliance	19
Do not use these cleaners	19
Trouble shooting	20
After-sales service	21

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at www.gaggenau.com and in the online shop www.gaggenau-eshop.com

⚠ Important safety information

Read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

This appliance must be installed according to the installation instructions included.

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty.

This appliance is intended for domestic use only. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation. Only use this appliance indoors.

This appliance is intended for use up to a maximum height of 2000 metres above sea level.

This appliance is not intended for operation with an external clock timer or a remote control.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

Risk of fire!

The appliance becomes very hot and flammable materials could catch fire. Never store or use flammable objects (e.g. spray cans, cleaning agents) under the appliance or in its immediate vicinity. Never place flammable items on or in the appliance.

Risk of burns!

- The accessible parts become very hot when in operation. Never touch hot parts. Keep children at a safe distance.
- The cooking insert becomes very hot. Always use the handle provided to lift the cooking insert. Make sure the handle is properly engaged in the cooking insert. Do not turn over the cooking insert by the handle to empty the contents.
- When the appliance cover is closed, heat will accumulate. Only close the appliance cover when the appliance has cooled down. Never switch the appliance on with the appliance cover closed. Do not rest food on the appliance cover or use it to keep food warm.

Risk of electric shock!

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Risk of injury!

The glass lid may crack as a result of not being handled correctly. Never consume food that has been contaminated by glass splinters. If the glass lid is damaged, replace it immediately.

Causes of damage

Caution!

- Overheating protection switches off the appliance: Do not switch on the appliance when it is empty. Fill the cooking basin with cold water or cooking liquid at least up to the minimum mark or, as a maximum, up to the ridge edge. Do not leave the cooking basin to cook with nothing in it. Never heat oil in the cooking basin.
- Damage to the glass lid: Never set the hot glass lid on a cold worktop or cool it under cold running water. The glass lid may crack. Handle the glass lid with care and do not subject it to any shocks. Mechanical load may lead to tension in the glass. When it is subsequently heated, the glass lid may crack. If the glass lid is damaged, replace it immediately. If the glass lid is damaged and glass splinters get into the cooking basin, the food that is being prepared there is no longer fit for consumption.
- Appliance damage caused by unsuitable accessories: Only use the original accessories that are supplied.
- Corrosion caused by salt or spices: Only add salt and stock cubes to hot water. The cooking basin is largely corrosion-resistant. However, in certain cases, salt may corrode the material, for example.

Environmental protection

Your new appliance is particularly energy-efficient. Here you can find tips on how to save even more energy when using the appliance, and how to dispose of your appliance properly.

Saving energy

- Only heat the steamer until it has reached the required temperature.
- Always put the glass lid on where possible. A well-fitting lid prevents steam and energy losses.
- Take advantage of the option to use two cooking inserts at the same time to cook food.

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

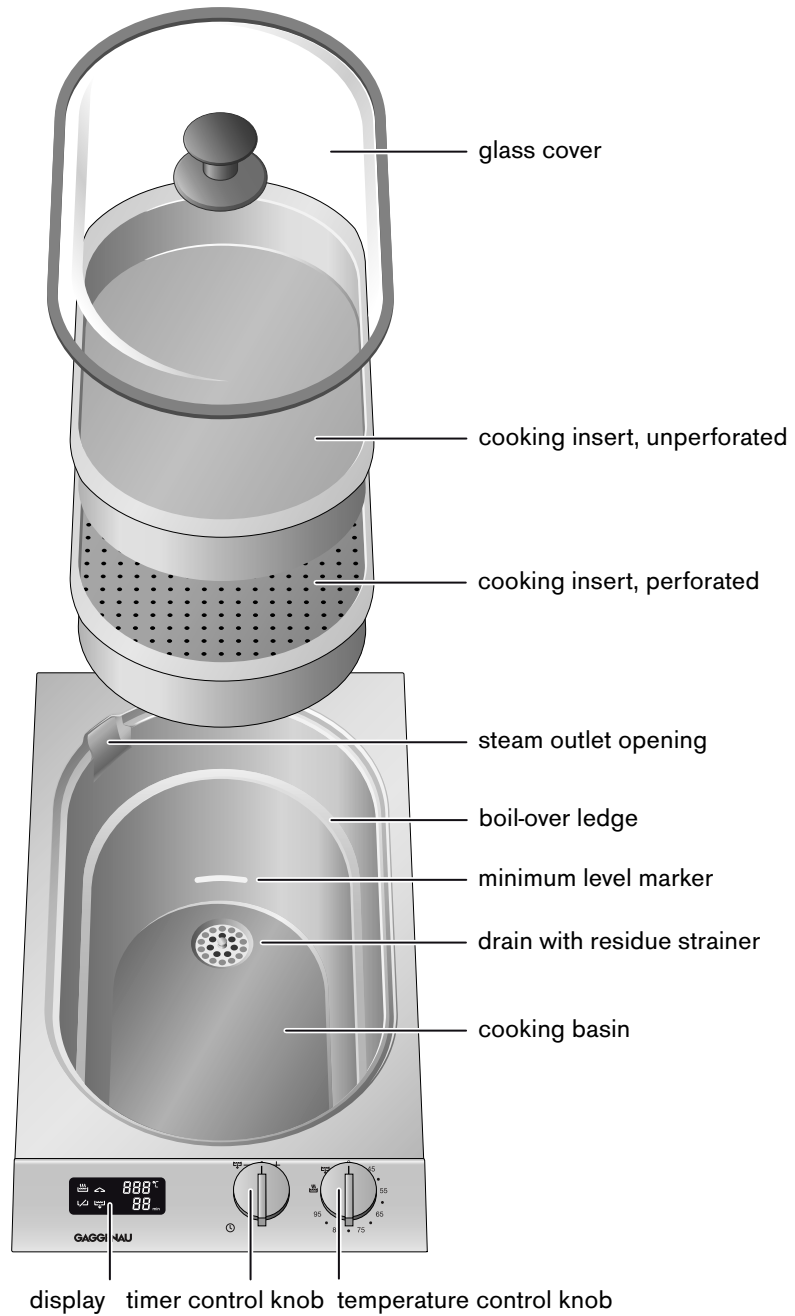


This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.





Your new appliance

Your new appliance and its accessories are described in this section.

Steamer



Symbols on the control panel and the display

-  steaming
-  heating up
-  drain valve open
-  overheating protection

Accessories

As standard, your appliance comes with the following accessories:

- Cooking insert, perforated
- Cooking insert, unperforated
- Glass cover
- Handle
- Residue strainer

Special accessories

You can order the following special accessories from your specialist dealer:

- AG 050 000 Drain installation set with check valve drain set (DN 40) and connecting sleeve (1/2" on 1 1/2")
- AG 060 000 Drain installation set enables drainage of cooking liquid into a suitable receptacle
- FK 023 000 Pasta basket
- GE 020 010 Cooking insert, unperforated
- GE 020 020 Cooking insert, perforated
- VD 201 014 stainless steel appliance cover
- VD 201 034 aluminium appliance cover
- VV 200 014 stainless steel connection strip for combination with further Vario appliances
- VV 200 034 aluminium connection strip for combination with further Vario appliances

Only use the accessories as specified. The manufacturer accepts no liability if these accessories are used incorrectly.

Operating principle

In the steamer you can steam cook, cook, simmer and blanch.

Steam cooking consists of cooking in a steam flow. The temperature ranges around 100 °C. The steam transmits the heat. Suitable foodstuffs are vegetables, potatoes or fish.

The steam surrounds the food that is being cooked and prevents a loss of nutrients in the food. Cooked food retains its shape, its colour and its typical aroma. Foodstuffs are not browned in the steam cooker.

The appliance offers you the possibility of steam cooking without pressure in one or two cooking inserts. When you use the perforated cooking insert, the steam is able to reach the food on all sides. This ensures uniform cooking even of large quantities of food.

You can set the cooking liquid temperature in 5 °C increments between 45 and 95 °C. This precise adjustment of the water temperature allows you to melt a chocolate coating, for example, to poach meat or to boil pasta.

Operation

Before first use

Please observe the following notes before steaming for the first time:



- 1 Thoroughly clean the appliance and accessories.
- 2 The appliance must be calibrated before first-time operation.
Note: Failure to adjust the boiling point before steaming may result in malfunctions. The steamer might produce too much or too little steam.
- 3 After calibration, fill the cooking basin up to the boil-over ledge with water. Heat up the appliance on the steaming setting for 30 minutes. This will eliminate any 'newness' smells. Drain the water and thoroughly dry the cooking basin.

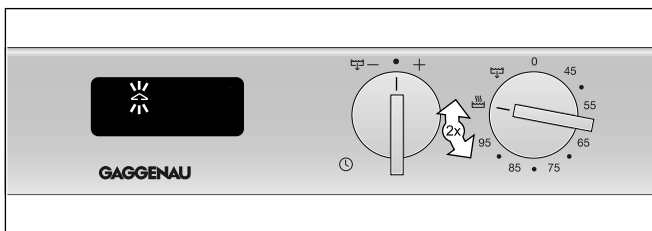
Boiling point detection



The boiling point depends on the air pressure. The higher the altitude, the lower the air pressure, and also the boiling point.

The boiling point must be calibrated before steaming for the first time. During calibration, the appliance is adjusted to the pressure of the altitude where the appliance is installed.

Calibrating the boiling point

- 1 Fill the cooking basin up to the minimum level marker with cold water. Fit the glass cover.
- 2 Set the temperature to 95 °C.
- 3 **Carry out the following operation within 5 seconds:** turn the temperature control knob to and fro **twice** between  and 95 °C. Then turn the control knob to .



The  symbol flashes during boiling point detection. As soon as the  symbol has stopped flashing, the boiling point detection has been completed. The boiling point detection takes between 3 and 7 minutes.

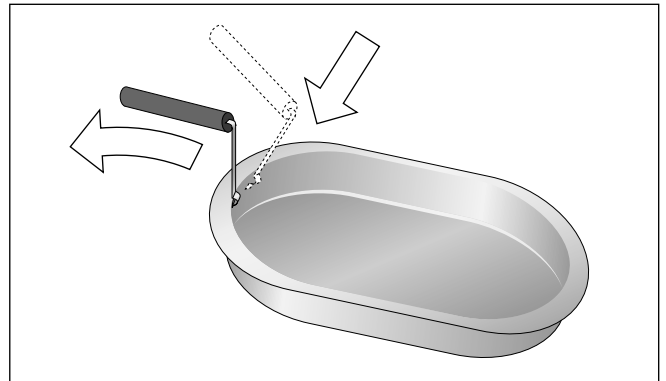
Note: During calibration more steam might escape from the steamer than during normal use.

Hooking the handle into the cooking inserts

 Risk of burns!


The cooking insert becomes very hot. Always use the handle provided to lift the cooking insert. Make sure the handle is properly engaged in the cooking insert. Do not turn over the cooking insert by the handle to empty the contents.

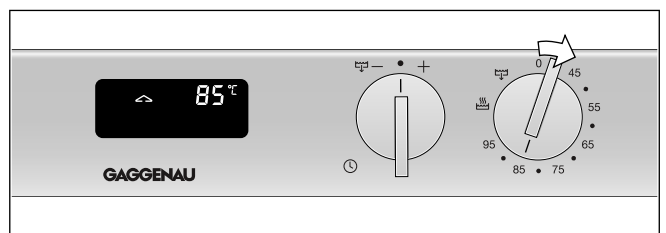
- 1 Slide the handle into the opening on the cooking insert.
- 2 Tilt back the handle. Lift the cooking insert by the handle.




Switching on

Fill the cooking basin with cold water or another cooking liquid (quantity between 1 - 4 litres, refer to the settings table). Do not fill the cooking basin with oil. Fill the cooking basin at least up to the minimum level marker and not higher than to the boil-over ledge.

Turn the temperature control knob to the required position. The selected temperature is shown on the display. The  symbol is shown on the display, while the appliance is heating up.

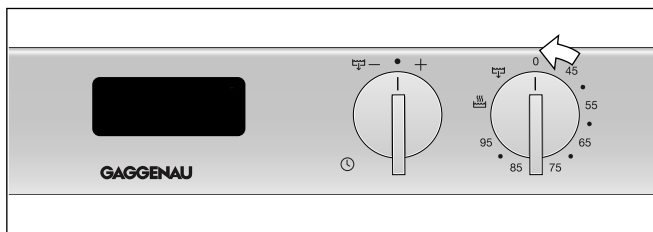


You can set the temperature between 45 and 95 °C. Select the steaming setting  for steam cooking.

Note: Always fit the glass cover during operation. Make sure the steam outlet opening is kept free.

Switching off

Turn the temperature control knob to 0. The display goes off.



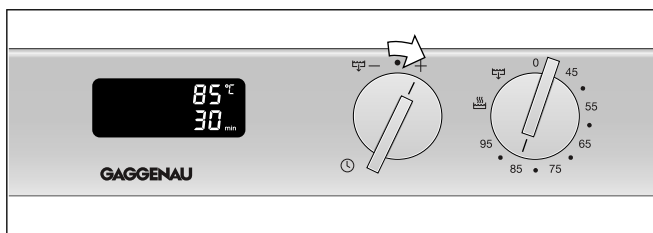
Electronic short-term timer

You can set the short-term timer between 1 and 90 minutes. The automatic shut-off will switch off the steamer after the programmed time has elapsed.

You can use the short-term timer without automatic shut-off even when the steamer is switched off.

Setting the short-term timer

- 1 Select the required temperature or the steam cooking level.
- 2 Turn the timer control knob to **+** or **-** to set the desired time.



- 3 The elapsing time is shown on the display. It is possible to change the programmed time while the timer is running.
- 4 After the programmed time has elapsed the appliance is switched off. A signal is sounded. Move any control knob to switch off the signal.

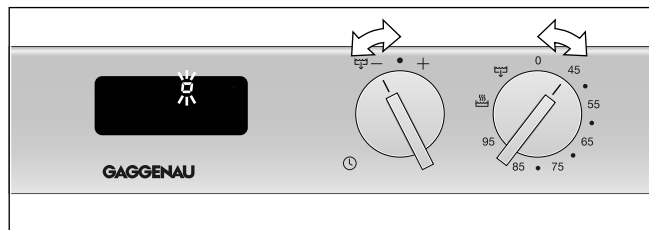
Notes


- If you switch off the appliance before the programmed time has elapsed, the timer will continue to run without the automatic shut-off.
- If you first programme the timer and then select the temperature, the timer will run without the automatic shut-off.


Child lock

Activating the child lock

- 1 Turn the temperature control knob to the right to any temperature.
- 2 Turn the timer control knob to the left to the minus position. Hold the knob in this position.
- 3 Turn the temperature control knob back to 0.
- 4 Turn the timer control knob back to 0.



The  symbol lights up on the display and goes off after a short time. The child lock is activated. You can now turn the control knobs to any position without the appliance heating up.


If you turn a control knob while the child lock is activated, the  symbol lights up on the display and goes off after a short time.

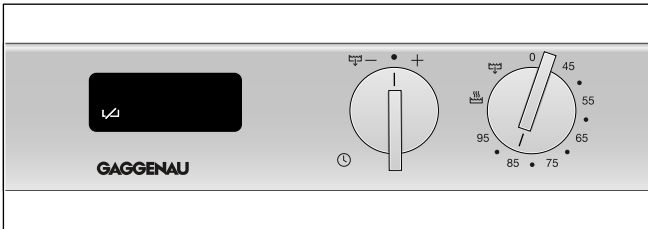
De-activating the child lock

- 1 Turn the timer control knob to the left to the minus position. Hold the knob in this position.
- 2 Turn the temperature control knob to the right to any temperature.
- 3 Turn the timer control knob back to 0.

The child lock is de-activated.

Overheating protection

To protect the appliance and the furniture, the steamer switches the heating element off automatically when overheated.  appears on the display. Switch off the appliance and wait until it has cooled down.

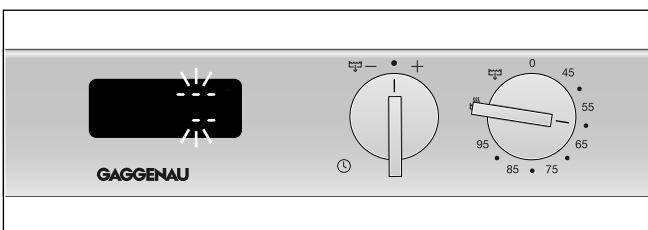


Possible causes for overheating:

- appliance was switched on empty (without any liquid in the cooking basin)
- the cooking basin was filled with very hot water
- appliance was boiled empty or the liquid in the cooking basin has dropped below the minimum level
- appliance was operated for a long time on the steaming setting without the glass cover in place
- limescale built-up in the cooking basin

Safety shut-off

For your protection the appliance features safety shut-off. Every heating operation is switched off after four hours if the appliance is not operated during this time. If the temperature setting is below 70°C the heating operation is switched off after eight hours. Dashes flash on the display.



Turn the temperature control knob to 0. Then you can operate the appliance again normally.



Draining the cooking liquid

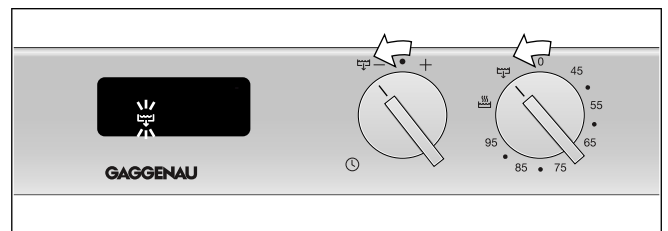
Risk of scalding!



Observe caution when draining the steamer, if there is no fixed drainage connection: let the steamer cool down. Place a suitable and sufficiently large receptacle underneath the appliance to collect the water.

Note: Install the drain installation set AG 060 000 if there is no fixed drainage connection present. Place a suitable, heat resistant receptacle (min. 10 l) under the drain tap.



Opening the drain valve

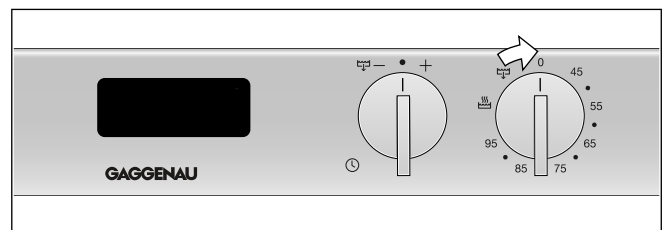
- 1 Turn the temperature control knob to the left to the position .
- 2 Turn the timer control knob to the left to the position  and hold it in this position.




A signal is sounded.  flashes on the display after a few seconds. The drain valve is opened.  lights permanently on the display while the drain valve is open.

Closing the drain valve

- 1 Turn the temperature control knob to the right to the position 0.
- 2 A signal is sounded.  flashes on the display after a few seconds. The drain valve is closed. When the drain valve is closed, the symbol  goes off.



Notes

- If the drain valve is not properly open or closed,  flashes on the display.
- Make sure the residue strainer is placed on the drain to avoid food residues blocking the drain.

Settings table and tips

Notes

- Always preheat the appliance.
- If possible, always place the glass cover on the steamer to prevent steam and energy being lost.
- The values given must be looked upon as a guideline. The cooking time required depends on the condition and temperature of the food as well as the weight and thickness.
- Make sure the residue strainer is placed on the drain if adding herbs, spices or vegetables to the cooking liquid. Remove residues before draining.
- Thoroughly clean the cooking basin if it had been filled with salt, bouillon or stock. Reminders of these substances might cause corrosion.

Steaming

- Fill the cooking basin with 1 litre of water. Preheat the appliance on the steaming setting.
- Put the cooking insert with the food in the cooking basin and fit the glass cover.
- When you use the perforated cooking insert, the steam is able to reach the food on all sides. This ensures uniform cooking even of large quantities of food. Using the unperforated cooking insert avoids the soiling of the cooking basin and is also used for soaking food.
- You can put two cooking inserts in the cooking basin simultaneously. Insert the perforated insert under the unperforated insert.
- Depending on the cooking time you can put both cooking inserts in the cooking basin at the same time or after each other.
- Add approx. 10 minutes to the cooking time when using two cooking inserts simultaneously.
- The steam seals the food that is being cooked and prevents a loss of nutrients in the foodstuffs. Steamed food retains its vitamins, minerals and its shape, its colour and its typical aroma. Therefore season the food after steaming.
- You can season the water with herbs, spices or wine to enhance the flavour.

Cooking

- Fill the cooking basin with 4 litres of water. Preheat the appliance on the steaming setting.
- Use the pasta basket (special accessory: FK 023 000) to prepare pasta.
- Always fit the glass cover.
- You can season or salt the water. Thoroughly clean the cooking basin afterwards. Salt residue might cause corrosion.

Simmering

- Fill the cooking basin with 4 litres of cooking liquid. Set the temperature between 75 and 95° C.
- You can use vegetable, fish or meat stock instead of water as cooking liquid. Enhance the taste of the cooking liquid by adding herbs, spices or wine.
- Always fit the glass cover.

Blanching

Blanching in steam (vegetables):

- Fill the cooking basin with 1 litre of water. Preheat the appliance on the steaming setting.
- Put the perforated cooking insert with the vegetables in the cooking basin and fit the glass cover. Do not use more than 500 g of vegetables at a time.
- Steam for 4 - 5 minutes, then immediately dip the vegetables in ice water.

Blanching in boiling water (vegetables or meat):

- Fill the cooking basin with 4 litres of water. Preheat the appliance on the steaming setting.
- Put the vegetables or the meat in the water and let it boil up.
- Take the food out. Dip vegetables in ice water. Rinse meat under hot and then cold water.
- Use the pasta basket (special accessory: FK 023 000) for easy handling of the food.
- You can season or salt the water. Thoroughly clean the cooking basin afterwards. Salt residue might cause corrosion.

Regenerating (reheating)

- Fill the cooking basin with 1 litre of water. Preheat the appliance on the steaming setting.
- Put the unperforated cooking insert with the prepared dish in the cooking basin and switch back to 95°C.
- Always fit the glass cover.

Food	Water quantity	Cooking insert	Temperature	Cooking time	Remarks
Meal on a plate (with meat)	1 litre	unperforated	95°C	12 - 15 min.	
Pasta, starchy side dishes (500 g)	1 litre	unperforated	95°C	10 - 12 min.	slightly butter the cooking insert base
Vegetables (500 g)	1 litre	unperforated	95°C	10 - 12 min.	

Keeping warm

- Fill the cooking basin with 1 litre of water. Preheat the appliance on the steaming setting.
- Put the unperforated cooking insert with the hot meal in the cooking basin, switch back to 80 - 85°C and fit the glass cover.
- When steaming with two cooking inserts, insert the perforated insert under the unperforated insert.
- Always fit the glass cover.

Extracting juice (soft fruit)

- Fill the cooking basin with 1 litre of water. Preheat the appliance on the steaming setting.
- Put the unperforated cooking insert in the cooking basin and then the perforated cooking insert containing the fruit on top. Fit the glass cover.
- Leave the fruit in the steamer until all the juice has come out (approx. 120 minutes).
- You can put the fruit through a linen cloth afterwards to squeeze out the last remaining juice.

Preserving

- Fill the cooking basin with 1 litre of water. Preheat the appliance on the steaming setting.
- Cook the fruit or vegetables immediately after buying or picking. A prolonged storage will reduce the vitamins and might lead to fermenting.
- Only use good quality fruit and vegetables.
- Meat is unsuitable for preserving in the steamer.
- Check and clean the preserving jars, rubber seals and clamps.
- Disinfect the clean jars in the steamer before using them for preserving (see chapter "Disinfecting").
- Place the jars in the perforated cooking insert. The jars should be placed well apart from each other.
- Open the glass cover after the cooking time has elapsed. Leave the jars to cool down completely before taking them out.

Food	Water quantity	Cooking insert	Temperature	Cooking time	Remarks
Fruit, vegetables (except beans or peas) in closed preserving jars 0,75 - 1l	1 litre	perforated	steaming	35 - 40 min.	
Beans or peas in closed preserving jars 0,75 - 1l	1 litre	perforated	steaming	120 min.	

Preparing yoghurt

- Heat up pasteurized milk to 90°C on the cooktop to avoid disturbing the yoghurt cultures. Important! Allow the milk to cool to 40°C in a water bath to avoid destroying the yoghurt cultures.
- Long-life milk (UHT milk) does not need heating.
- Stir natural yoghurt with declared yoghurt cultures into the milk (1 - 2 teaspoons of yoghurt for every 100 ml). Thoroughly whisk in the yoghurt with an eggbeater.
- In the case of yoghurt ferment, pay attention to the notes on the packaging.
- Pour the yoghurt into rinsed jars. Close with lid.
- Note: you can disinfect the rinsed jars in your steamer at the steaming level for 20 minutes before pouring in the yoghurt. Make sure you allow the jars to cool down before you pour the yoghurt in.
- Fill the cooking basin with 1 litre of water. Place the perforated cooking insert in the appliance and close the glass cover. Preheat the appliance for at least 5 minutes at 55°C. Place the jars in the appliance and immediately close the glass cover again.
- Leave the yoghurt to mature for 6 - 8 hours at 55°C. The appliance will switch off automatically after 8 hours (safety shut-off). Turn the control knob to 0. Then you can operate the appliance again normally.
- After preparing it, place the yoghurt in the fridge.
- Tip: add jam or tinned fruit to the milk or to the bottom of the glass jars or mix in instant coffee or chocolate powder with the milk.

Raising dough

- Fill the cooking basin with 1 litre of water. Preheat the appliance at 45°C.
- Put the unperforated cooking insert with the dough / batter in the cooking basin.
- If you put the dough / batter in a bowl, basket or baking form, place the container in the perforated cooking insert. Chose the right size of the container so that it is possible to fit the glass cover.
- Always fit the glass cover.
- Let the dough / batter rise at 45°C until it has doubled in size (approx. 30 min.).

Disinfecting

- Fill the cooking basin with 1 litre of water. Preheat the appliance on the steaming setting.
- Put the perforated cooking insert with the objects to be disinfected (e.g. jam jars, preserving jars, yoghurt jars, baby bottles) in the cooking basin and fit the glass cover.
- Thoroughly rinse the objects before steaming.
- Steam for 20 minutes.
- When steaming with two cooking inserts, insert the perforated insert under the unperforated insert. Add approx. 10 minutes to the cooking time.

Vegetables

- Season the vegetables sparingly after steaming. Steamed vegetables retain more of their natural flavour than cooked vegetables.
- The values given are for 1 kg of vegetables except where stated.

Food	Water quantity	Cooking insert	Temperature	Cooking time	Remarks
Artichokes, large (400 - 500 g each)	1 litre	perforated	steaming	40 - 50 min.	
Spinach (250 g)	1 litre	perforated	steaming	4 min.	
Cauliflower	1 litre	perforated	steaming	15 - 20 min.	in roses
Green beans	1 litre	perforated	steaming	20 - 25 min.	
Broccoli	1 litre	perforated	steaming	10 - 15 min.	in roses
Broccoli and carrots (1 kg of each)	1 litre	perforated	steaming	20 - 25 min.	in roses / sliced
Fennel	1 litre	perforated	steaming	8 - 12 min.	strips of fennel
Vegetable terrine (1.2 kg)	1 litre	perforated	steaming	50 - 60 min.	in an oval terrine dish
Carrots	1 litre	perforated	steaming	10 - 15 min.	sliced
Potatoes	1 litre	perforated	steaming	20 - 25 min.	quartered
Kohlrabi	1 litre	perforated	steaming	15 - 25 min.	sliced
Leeks	1 litre	perforated	steaming	5 - 10 min.	sliced
Swiss chard	1 litre	perforated	steaming	12 - 15 min.	steam the stalks for 8 - 10 minutes, then add the leaves and continue for 5 minutes
Pak choi (150 - 250 g each)	1 litre	perforated	steaming	5 - 7 min.	halved lengthwise
Jacket potatoes, small (50 g each)	1 litre	perforated	steaming	25 - 30 min.	
Jacket potatoes, medium (70 g each)	1 litre	perforated	steaming	30 - 40 min.	
Jacket potatoes, large (100 g each)	1 litre	perforated	steaming	40 - 45 min.	
Brussel sprouts	1 litre	perforated	steaming	18 - 22 min.	
Asparagus, purple	1 litre	perforated	steaming	18 - 25 min.	
Asparagus, green	1 litre	perforated	steaming	10 - 15 min.	
To peel tomatoes	1 litre	perforated	steaming	3 - 4 min.	cut an 'X' on the bottom of the tomato, place in ice water after steaming
Sugar snaps	1 litre	perforated	steaming	10 - 15 min.	

Fish

- You can steam fish fillets or whole fish or cook them in stock. Cooking in stock will take about 2 - 5 minutes longer than steaming, depending on the amount and temperature of the stock.
- Use the unperforated cooking insert for steaming. You can butter it lightly to keep the fish from sticking to it.
- Salt the fish sparingly after steaming. This will avoid the fish becoming too dry.
- Fillets with skin: place the fish with the skin to the top, this preserves the texture and aroma.
- You can season the stock with wine, fish stock, vegetables, herbs and spices.

Risk of poisoning!

Only prepare fresh mussels that are tightly closed. Discard any mussels that do not open during cooking.

Food	Water quantity	Cooking insert	Temperature	Cooking time	Remarks
Fish fillet, delicate (1 - 2 cm thick)	1 litre	perforated	steaming	3 - 6 min.	e.g. cod, halibut, turbot, catfish, pike-perch
Fish fillet, firm (2 - 3 cm thick)	1 litre	perforated	steaming	10 - 15 min.	e.g. salmon, ocean perch, hake, tilapia, Lake Victoria perch, bass
Bream, whole (600 g), in stock	1 litre	unperforated	steaming	25 - 30 min.	500 ml tepid stock, e.g. fish stock with vegetables
Trout (2 whole trout 200 g each), in stock	1 litre	unperforated	steaming	10 - 15 min.	500 ml tepid stock, e.g. fish stock with vegetable strips
Fish terrine (1,2 kg)	1 litre	perforated	steaming	40 - 45 min.	in an oval terrine dish
Mussels in white wine (1 kg)	1 litre	unperforated	steaming	8 - 12 min.	500 ml of white wine Only prepare fresh mussels that are tightly closed. The mussels are ready when their shells open.
Monkfish fillet (3 cm), in stock	1 litre	unperforated	steaming	12 - 15 min.	500 ml tepid stock, e.g. fish stock with vegetables, ginger, fennel seeds or coriander
Rolled sole fillets (80 - 150 g each)	1 litre	perforated	steaming	12 - 15 min.	wrap with a slice of smoked salmon
Scallops (12)	1 litre	perforated	steaming	4 min.	

Meat / poultry / sausages

Food	Water quantity	Cooking insert	Temperature	Cooking time	Remarks
Meatballs (20 - 30 g each)	1 litre	perforated	steaming	3 - 4 min.	from minced beef, slightly butter the cooking insert base
Filled chicken breast (250 - 300 g each)	1 litre	unperforated	steaming	8 - 10 min.	Fry to taste before or after steaming. Use the stock as a base for the sauce.
Veal terrine (1.2 kg)	1 litre	perforated	steaming	6 - 8 min.	
Rolled stuffed turkey (250 - 300 g each)	1 litre	unperforated	steaming	15 - 18 min.	Fry to taste before or after steaming. Use the stock as a base for the sauce.
Boiled sausages	4 litres	without cooking insert	75 - 90°C	12 - 15 min.	e.g. Bavarian white sausages, pork sausages

Side dishes: pasta and dumplings

Food	Water quantity	Cooking insert	Temperature	Cooking time	Remarks
Pasta, dried (500 g)	4 litres	pasta basket	steaming	5 - 11 min.	
Pasta, fresh, chilled (500 g)	4 litres	pasta basket	steaming	3 - 4 min.	
Filled pasta, fresh, chilled (500 g)	4 litres	pasta basket	steaming	8 - 10 min.	
Gnocchi, fresh	1 litre	unperforated	steaming	6 - 8 min.	slightly butter the cooking insert base
Potato dumplings (80 g each)	1 litre	unperforated	steaming	15 - 18 min.	slightly butter the cooking insert base
Bread dumplings (80 g each)	1 litre	unperforated	steaming	12 - 15 min.	slightly butter the cooking insert base

Side dishes: rice

- Mix the recommended parts of rice and cooking liquid and put it in the unperforated cooking insert. Example: 1 : 1,5 = mix 100 g of rice with 150 ml of liquid.
- You can use water or stock as cooking liquid. You can also add salt, spices, vegetables, lemon juice, wine etc.
- Always follow the manufacturer's recommended mixing proportion and cooking time on the packaging.

Food	Water quantity	Cooking insert	Temperature	Cooking time	Remarks
Basmati rice (1 : 2)	1 litre	unperforated	steaming	15 - 18 min.	
Fragrant rice (1 : 2)	1 litre	unperforated	steaming	15 - 18 min.	
Chinese rice (1 : 2)	1 litre	unperforated	steaming	15 - 18 min.	rice from Northeast China
Jasmine rice (1 : 2)	1 litre	unperforated	steaming	15 - 18 min.	
Long grain rice (1 : 2)	1 litre	unperforated	steaming	20 - 25 min.	e.g. Patna, Carolina
Medium or round grain rice (1 : 2)	1 litre	unperforated	steaming	15 - 18 min.	e.g. Avorio, Carnaroli, Bomba, Padano
Brown rice (1 : 1.5)	1 litre	unperforated	steaming	40 - 50 min.	cooking time may vary depending on type of rice
Parboiled rice (1 : 1.5)	1 litre	unperforated	steaming	10 - 15 min.	
Red rice (Camargue) (1 : 2)	1 litre	unperforated	steaming	30 - 35 min.	
Wild rice (1 : 3)	1 litre	unperforated	steaming	20 - 25 min.	

Side dishes: cereal

- Mix the recommended parts of cereal and cooking liquid and put it in the unperforated cooking insert. Example: 1 : 1.5 = mix 100 g of cereal with 150 ml of liquid.
- You can use water or stock as cooking liquid. You can also add salt, spices, vegetables, lemon juice, wine etc.
- Always follow the manufacturer's recommended mixing proportion and cooking time on the packaging.

Food	Water quantity	Cooking insert	Temperature	Cooking time	Remarks
Bulghur, fine (1 : 2)	1 litre	unperforated	steaming	12 - 15 min.	
Bulghur, coarse (1 : 2)	1 litre	unperforated	steaming	17 - 20 min.	
Couscous, medium (1 : 2)	1 litre	unperforated	steaming	5 - 7 min.	
Millet (1 : 2.5)	1 litre	unperforated	steaming	25 - 35 min.	
Polenta (1 : 4)	1 litre	unperforated	steaming	10 - 15 min.	
Quinoa (1 : 2)	1 litre	unperforated	steaming	17 - 20 min.	

Side dishes: pulses

- Mix the recommended parts of pulses and cooking liquid and put it in the unperforated cooking insert. Example: 1 : 2 = mix 100 g of pulses with 200 ml of liquid. The pulses must be covered by the liquid.
- Please note that some values given in the table are for pre-soaked pulses. For pulses that have not been pre-soaked the cooking time will increase considerably.
- You can use water or stock as cooking liquid. You can also add salt, spices, vegetables, lemon juice, wine etc.

Food	Water quantity	Cooking insert	Temperature	Cooking time	Remarks
Lima beans (Butter beans) (1:1)	1 litre	unperforated	steaming	50 - 60 min.	pre-soak beans for 12 hours
Kidney beans (1:1)	1 litre	unperforated	steaming	75 - 90 min.	pre-soak beans for 12 hours
White beans (1:1)	1 litre	unperforated	steaming	45 - 60 min.	pre-soak beans for 12 hours
Pinto beans (1:1)	1 litre	unperforated	steaming	45 - 60 min.	pre-soak beans for 12 hours
Red lentils (1:2)	1 litre	unperforated	steaming	10 - 12 min. 20 min.	for salad mashed
Puy lentils (1:2)	1 litre	unperforated	steaming	35 - 45 min.	
Green lentils (1:2)	1 litre	unperforated	steaming	25 - 30 min.	
Brown lentils (1:2)	1 litre	unperforated	steaming	20 - 25 min.	
Peas, green or yellow, peeled, whole or split (1:2)	1 litre	unperforated	steaming	60 - 90 min.	
Chickpeas (1:1)	1 litre	unperforated	steaming	60 - 75 min.	pre-soak chickpeas for 12 hours

Desserts

Food	Water quantity	Cooking insert	Temperature	Cooking time	Remarks
Crème brûlée / flan / crème caramel (120 g each)	1 litre	perforated	95°C	35 - 40 min.	preheat appliance on steaming setting
Yeast dumplings (100 g each)	1 litre	unperforated	steaming	20 - 25 min.	Raise the yeast dumplings for 30 mins. before steaming (see chapter "Raising dough").
Compote	1 litre	unperforated	steaming	10 - 20 min.	e.g. apples, pears, rhubarb Add sugar, vanilla, cinnamon or lemon juice to taste. It is not necessary to add water.
Milk rice (250 g rice + 625 ml milk)	1 litre	unperforated	steaming	35 - 40 min.	Add fruit, sugar or cinnamon to taste.

Miscellaneous

Food	Water quantity	Cooking insert	Temperature	Cooking time	Remarks
Cooked-egg garnish (1 litre)	1 litre	unperforated	95°C	35 - 40 min.	preheat appliance on steam setting
Semolina dumplings (20 g each)	1 litre	perforated, unperforated	steaming		Sweet or savoury as a dessert or soup garnish. Slightly butter the cooking insert base.
Eggs, medium sized (6 eggs)	1 litre	perforated	steaming	7.5 min. 10 min. 14 min.	soft medium hard
Mulled wine (min. 1 litre)			75 - 80°C	120 min.	

Care and cleaning

In this chapter you will find tips on how to maintain and clean your appliance correctly.

Risk of burns!

The appliance becomes hot during operation. Allow the appliance to cool down before cleaning.

Risk of electric shock!

Do not use high pressure washers or steam cleaners to clean the appliance.

Cleaning the appliance

- Drain the cooking basin after every use and clean with soapy water and a soft brush. **Do not apply any stainless steel care products on the cooking basin as these are usually not food safe.**
- Soiling, salt and limescale deposits can cause corrosion.
- Clean the cooking inserts and the residue strainer in a dishwasher or with soapy water. Only clean the handle by hand.
- Thoroughly dry the cooking basin with a cloth. Do not fit the glass cover while the cooking basin is still moist.
- If a white coating should form in the cooking basin due to hard water, wipe out the basin with a water and vinegar mixture or a descaling agent that is food safe. Rinse thoroughly with clear water.
- Polish the cooking basin with a soft cloth and a drop of cooking oil.

After cleaning and drying, you can store the cleaned cooking inserts and the handle in the cooking basin. Turn over the glass cover to make sure that the appliance cover (special accessory) will lie properly on the appliance.

Note: After a few hours of operation, the contours of the heating elements will appear on the base of the cooking basin. This does not detrimentally influence the functions and the quality of the appliance.






Part/surface	Recommended cleaning method
Cooking basin	Clean with warm soapy water and a brush. Thoroughly dry with a soft cloth.
Cooking inserts	Clean in a dishwasher.
Glass cover	Clean in a dishwasher.
Handle	Clean with warm soapy water.
Control panel	Clean with a soft, moist cloth and some soapy water; do not use too much water. Dry with a soft cloth. You can order a suitable care product for the control panel (order number 00311135) from your specialist retailer or online. Apply the care product evenly with a soft cloth on the control panel after cleaning.
Control knobs	Clean with a soft, moist cloth and some soapy water; do not use too much water. Caution! Damage to the appliance: Do not pull off the control knobs to clean them.

Do not use these cleaners

- Scouring or chemically aggressive cleaners
- Don't allow acidic cleaners (e.g. vinegar, citric acid, etc.) to get on the frame or panel.
- Cleaners containing chlorine or with a high content of alcohol
- Oven cleaner
- Hard and scratchy sponges, brushes or scouring pads
- Thoroughly wash out new sponge cloths before using them.

Trouble shooting

Malfunctions often have simple explanations. Please read the following notes before calling the after-sales service.

Fault	Possible cause	Solution
 appears on the display. The steamer does not heat up.	The child lock has been activated.	Switch off the child lock.
The appliance switches off. Dashes flash on the display.	Safety shut-off.	Switch off the appliance. Then you can operate it again normally.
An error code (for example F01, F02, etc.) appears on the display.	Faulty electronics.	Call your local Gaggenau after-sales service.
 appears on the display. The steamer does not heat up.	Overheating protection: no liquid in the cooking basin.	Switch off the appliance. Fill the cooking basin with cold water up to the max-marker and leave to cool down fully.
	Overheating protection: the steamer was operated for a prolonged period of time on the steam setting  without the glass cover.	Switch off the appliance and leave to cool down fully. Place the glass cover on the appliance when steaming.
	Overheating protection: the cooking basin was filled with hot water.	Switch off the appliance and leave to cool down fully. Fill the cooking basin with cold water.
	Overheating protection: build up of limescale in the cooking basin. The contours of the heating element are visible on the base of the cooking basin.	Switch off the appliance and leave to cool down fully. Descale the cooking basin with vinegar solution or another descaler which is food safe. Carefully rinse with cold water.
	If the  symbol does not go off after switching back on again although the appliance has fully cooled, please call your local Gaggenau customer service agency.	
 flashes on the display.	Drain valve is not properly open or closed.	Close the drain valve. If it is blocked by residues open the drain valve again. Then remove the residues with a suitable tool (e.g. handle of a wooden spoon).

After-sales service

In the event of repairs please contact our after-sales service. We are committed to find the best solution also in order to avoid an unnecessary call-out.

Please quote the E number (product number) and the FD number (production number) of your appliance when contacting the after-sales service. The rating plate bearing these numbers can be found on the bottom of the appliance. For future reference you can note the data of your appliance and the telephone number of our after-sales service below.

E-Nr.	FD-Nr.
-------	--------

After-sales service

Please note that calling out an after-sales service technician is not free of charge, even within the warranty period, should the problem result from an operating error.

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list.

To book an engineer visit and product advice

GB 0344 892 8988

Calls charged at local or mobile rate.

IE 01450 2655

0.03 € per minute at peak.

Off peak 0.0088 € per minute.

AU 1300 368 339

NZ 09 477 0492

Trust the expertise of the manufacturer, and rest assured that the repair will be carried out by trained service technicians using original spare parts for your domestic appliance.

Índice

Indicaciones de seguridad importantes	23
Causas de daños	24
Protección del medio ambiente	24
Ahorro de energía	24
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	24
Su nuevo aparato	25
Aparato de cocción al vapor	25
Símbolos del embellecedor y la pantalla	26
Accesorio	26
Accesorios especiales	26
Funcionamiento	26
Manejo	27
Antes del primer uso	27
Compensación del punto de ebullición	27
Inserción del asa	27
Conectar	27
Apagar	28
Avisador de cocina electrónico	28
Seguro para niños	28
Protección contra sobrecalentamiento	29
Desconexión de seguridad	29
Descargar el líquido de cocción	29
Tablas y consejos	30
Cocción a vapor	30
Cocer	30
Cocción a fuego lento	30
Escaldar	31
Regenerar (calentar)	31
Mantenimiento de calor	31
Exprimir (bayas comestibles)	31
Espesar	32
Preparación de yogur	32
Fermentar (dejar salir)	32
Desinfectar	33
Verduras	33
Pescado	34
Carne / ave / fiambre	35
Guarnición: pasta y albóndigas	35
Guarnición: arroz	35
Guarnición: cereales	36
Guarnición: legumbres (secas)	37
Postres	37
Otros	38
Cuidado y limpieza	39
Limpiar el aparato	39
No use los medios de limpieza siguientes	39
Solucionar anomalías	40
Servicio de atención al cliente	41

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: www.gaggenau.com y también en la tienda online: www.gaggenau-eshop.com

⚠ Indicaciones de seguridad importantes

Leer con atención las siguientes instrucciones. Solo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura. Conservar las instrucciones de uso y montaje para utilizarlas más adelante o para posibles futuros compradores.

Este aparato tiene que ser instalado según las instrucciones de montaje incluidas.

Comprobar el aparato al sacarlo de su embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

Los aparatos sin enchufe deben ser conectados exclusivamente por técnicos especialistas autorizados. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. Utilizar el aparato exclusivamente para preparar alimentos y bebidas. Vigilarlo mientras está funcionando y emplearlo exclusivamente en espacios cerrados.

Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 2.000 metros sobre el nivel del mar.

Este aparato no está previsto para el funcionamiento con un reloj temporizador externo o un mando a distancia.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que le haya instruido en el uso correcto del aparato siendo consciente de los daños que se pudieran ocasionar.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión.

Mantener los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión.

¡Peligro de incendio!

El aparato se calienta mucho, los materiales inflamables se pueden incendiar. No almacenar ni usar objetos inflamables (p. ej. aerosoles o productos de limpieza) debajo o demasiado cerca del aparato. No colocar objetos inflamables sobre el aparato o dentro de él.

¡Peligro de quemaduras!

- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- El recipiente de cocción se calienta en exceso. Retire el recipiente de cocción solo con el asa suministrada. El asa debe encajar con seguridad en el recipiente de cocción. El asa no está indicada para girar el recipiente de cocción para vaciar su contenido.
- Si la tapa del aparato está puesta se producirá una acumulación de calor. Poner la tapa una vez el aparato esté frío. No encender nunca el aparato con la tapa puesta. No utilizar la tapa del aparato para conservar caliente o colocar objetos sobre ella.

¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está defectuoso, extraer el enchufe o desconectar el fusible en la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes. No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.

- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

¡Riesgo de lesiones!

El cristal protector puede estallar si se manipula de forma inadecuada. Nunca consumir alimentos en los que hayan caído fragmentos de cristal. Sustituir de inmediato el cristal protector si está defectuoso.

Causas de daños

¡Atención!

- La protección contra el sobrecalentamiento apaga el aparato: No encender el aparato estando vacío. Llenar de agua fría o líquido de cocina el recipiente de cocción, al menos hasta la marca mínima y sin sobrepasar el borde de rebose. No poner a cocer el recipiente de cocción si está vacío. Nunca calentar aceite en el recipiente de cocción.
- Daños en el cristal protector: Nunca colocar el cristal protector caliente sobre una encimera mojada y fría ni enfriarlo con agua corriente fría. El cristal protector puede estallar. Manipular el cristal protector con cuidado para que no se lleve golpes. La carga mecánica puede generar tensión en el cristal. Al calentarse posteriormente, el cristal protector puede estallar. Sustituir de inmediato el cristal protector si está defectuoso. Si han caído fragmentos de cristal en el recipiente de cocción debido a la rotura del cristal protector, los alimentos preparados en el recipiente dejan de ser aptos para su consumo.
- Daños en el aparato debido a accesorios inadecuados: Utilizar solo los accesorios originales previstos.
- Corrosión por sal o especias: Añadir sal y especias solamente en agua caliente. El recipiente de cocción es en buena parte resistente a la corrosión. No obstante, en determinados casos es posible que, por ejemplo, la sal corra el material.

Protección del medio ambiente

Su nuevo aparato presenta una gran eficiencia energética. Aquí se ofrecen consejos sobre cómo manejar el aparato ahorrando más energía y cómo desecharlo correctamente.

Ahorro de energía

- Calentar el aparato de cocción al vapor solo hasta alcanzar la temperatura deseada.
- Colocar el cristal protector siempre que sea posible. Con la tapa bien cerrada se evitan pérdidas de vapor y de energía.
- Aprovechar la posibilidad de cocer distintos alimentos a la vez con dos elementos para cocinar.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.





Su nuevo aparato

En este apartado le presentamos su nuevo aparato y sus accesorios.

Aparato de cocción al vapor



Símbolos del embellecedor y la pantalla

-  Nivel de cocción al vapor
-  Calentamiento
-  Grifo de descarga de agua abrir / abierto
-  Protección contra sobrecalentamiento

Accesorio

El accesorio siguiente forma parte del suministro:

- Inserto de cocción, perforado
- Inserto de cocción, no perforado
- Tapa de cristal
- Asa
- Tamiz de restos

Accesorios especiales

En su comerciante especializado, puede adquirir el accesorio indicado a continuación:

- AG 050 000 Kit de instalación de desagüe con válvula antirretorno, pieza de desagüe (DN 40) y manguito de conexión (1/2" a 1 1/2")
- AG 060 000 El kit de instalación de desagüe, permite vaciar el líquido de cocción en un recipiente adecuado
- FK 023 000 Cesta para pasta
- GE 020 010 Inserto de cocción, no perforado
- GE 020 020 Inserto de cocción, perforado
- VD 201 014 Cubierta de aparato de acero inoxidable
- VD 201 034 Cubierta de aparatos de aluminio
- VV 200 014 Listón de unión de acero inoxidable, para combinar otros aparatos Vario
- VV 200 034 Listón de unión de aluminio, para combinar otros aparatos Vario

Utilice el accesorio tal como se ha prescrito. El fabricante no se hace responsable por un uso incorrecto.

Funcionamiento

En el aparato de cocción al vapor puede cocinar al vapor, cocer, asar y escaldar.

La cocción al vapor es un método de cocción en un flujo de vapor de agua. El rango de temperatura está comprendido en unos 100 °C. El vapor de agua transmite el calor. Los alimentos apropiados son, p. ej. verdura, patatas o pescado.

El vapor rodea el producto de cocción evitando la pérdida de nutrientes de los alimentos. El producto de cocción conserva su forma, color y aroma típico. Los alimentos no se doran en el aparato de cocción al vapor.

El aparato le ofrece la posibilidad de cocer al vapor sin presión con uno o dos insertos de cocción colocados. Con los insertos de cocción perforados el vapor puede penetrar hasta el producto de cocción por todos lados. De esta forma se garantiza la cocción uniforme de los alimentos, incluso con alimentos de proporciones grandes.

Puede ajustar la temperatura del líquido de cocción en pasos de 5 °C entre 45 - 95 °C. Este ajuste exacto de la temperatura del agua le permite, por ejemplo, fundir el chocolate de para cubrir, escalfar carne o cocer pasta.

Manejo

Antes del primer uso

Observe las siguientes indicaciones antes de cocer al vapor por primera vez:

- 1 Limpie completamente el aparato y los accesorios.
- 2 Durante la puesta en funcionamiento debe realizar una compensación del punto de ebullición.

Nota: El uso para la cocción al vapor sin haber efectuado previamente la compensación del punto de ebullición puede provocar fallos en el aparato. Es posible que se genere demasiado o muy poco vapor.



- 3 Después de la compensación del punto de ebullición, llene con agua la cubeta de cocción hasta el borde de desbordamiento y ponga el aparato en funcionamiento durante 30 minutos en el nivel de cocción al vapor, para eliminar los posibles olores por falta de uso. Vacíe el agua y seque la cubeta de cocción completamente.

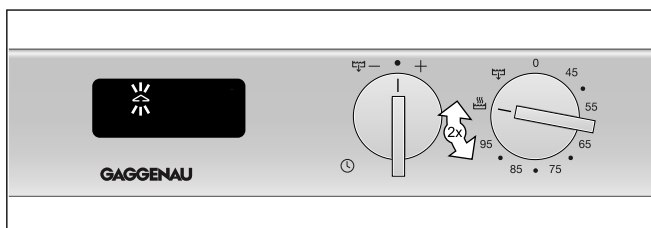
Compensación del punto de ebullición



El punto de ebullición depende de la presión atmosférica. Dado que la presión atmosférica disminuye al aumentar la altura, disminuye también el punto de ebullición.

Antes del primer uso del aparato de cocción al vapor, debe realizar una compensación del punto de ebullición. De este modo se adapta el aparato de cocción al vapor a la presión atmosférica del lugar de emplazamiento.

Realizar una compensación del punto de ebullición

- 1 Llene la cubeta de cocción hasta la marca de mínimo con agua fría. Coloque la tapa de cristal.
- 2 Ajuste la maneta de mando "Temperatura" a la posición 95 °C.
- 3 **En los 5 segundos siguientes:** Gire esa misma maneta de mando "Temperatura" **dos veces** entre la posición  y la posición 95 °C. A continuación, gire la maneta de mando a la posición .



El símbolo  parpadeará durante la compensación del punto de ebullición. Cuando el símbolo  deje de parpadear, habrá finalizado la compensación del punto de ebullición. Este proceso dura entre 3 y 7 minutos.

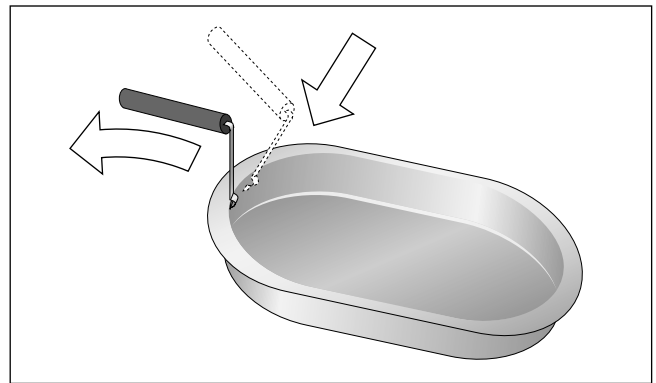
Nota: Durante la compensación del punto de ebullición es posible que se genere gran cantidad de vapor.

Inserción del asa

⚠ ¡Peligro de quemaduras!


El recipiente de cocción se calienta en exceso. Retire el recipiente de cocción solo con el asa suministrada. El asa debe encajar con seguridad en el recipiente de cocción. El asa no está indicada para girar el recipiente de cocción para vaciar su contenido.

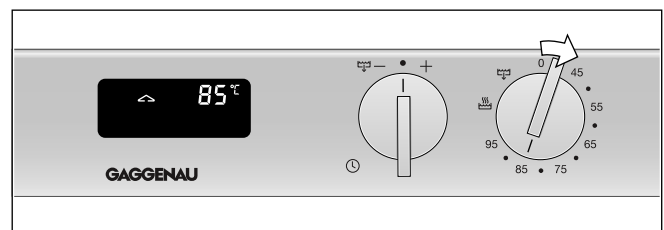
- 1 Introduzca el asa en la cavidad prevista en el inserto de cocción.
- 2 Baje el asa. Levante el inserto de cocción utilizando el asa.




Conectar

Llene la cubeta de cocción con agua fría u otro líquido de cocción (cantidad 1 - 4 litros, véase también la tabla de cocción). No se puede llenar la cubeta de cocción con aceite. Debe llenar la cubeta de cocción al menos hasta la marca de mínimo y como máximo hasta el borde de desbordamiento.

Gire la maneta de mando „Temperatura“ a la posición elegida. En la pantalla se muestra la temperatura ajustada. Mientras que caliente el aparato se ilumina el símbolo  en la pantalla.

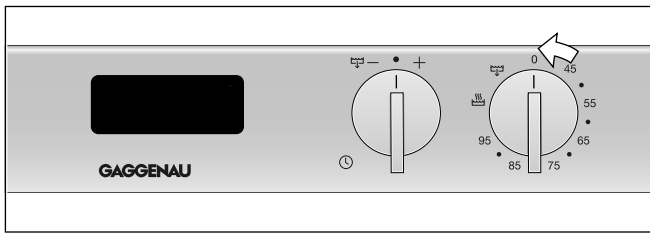


Puede ajustar la temperatura entre 45 - 95 °C. Para cocer al vapor ajuste el nivel de cocción al vapor .

Nota: Preste atención a que durante el funcionamiento quede bien colocada la tapa de cristal y de que no quede cubierta la abertura de salida de vapor.

Apagar

Gire la maneta de mando Temperatura a la posición 0. La indicación en el display se apaga.



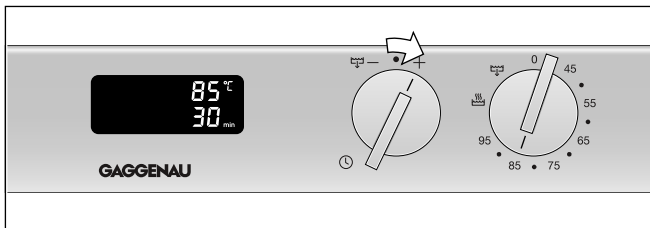
Avisador de cocina electrónico

El avisador de cocina lo puede ajustar entre 1 hasta 90 minutos. El aparato de cocción al vapor se desconecta mediante el sistema de desconexión automática una vez transcurrido el tiempo ajustado.

Puede utilizar el reloj de alarma sin función de desconexión incluso con el aparato desconectado.

Ajustar el avisador de cocina

- 1 Ajuste la temperatura deseada o el nivel de cocción al vapor.
- 2 Girar la maneta de mando avisador de cocina a **+** o bien **-** para ajustar el tiempo deseado.



- 3 En la pantalla transcurre el tiempo ajustado. Puede modificar el tiempo ajustado mientras que transcurre el avisador de cocina.
- 4 Una vez transcurrido el tiempo, el aparato se desconecta y suena una señal. Active brevemente una maneta de mando, para desconectar la señal.

Notas

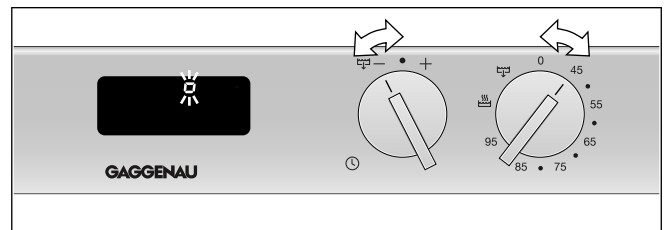
- Si apaga el aparato antes de tiempo, el reloj de alarma sigue funcionando sin función de desconexión.


- Si ajusta primero el reloj de alarma y después la temperatura, el reloj de alarma funcionará sin sistema de desconexión automática.


Seguro para niños

Conectar el bloqueo infantil

- 1 Girar la maneta de mando de temperatura hacia la derecha a cualquier temperatura.
- 2 Girar el mando de operación de tiempo corto hacia la izquierda a la posición menos y mantenerlo en esta posición.
- 3 Girar el mando de temperatura hacia atrás a la posición 0.
- 4 Girar el mando de operación tiempo corto hacia atrás a la posición 0.



En la pantalla se ilumina en el símbolo  y se apaga tras un tiempo corto. El seguro para niños está conectado. Ahora puede girar el mando de operación a cualquier posición sin que se caliente el aparato.


Si se gira en un mando de operación mientras que se encuentra conectado un bloqueo infantil, aparece en la pantalla el símbolo  que se apaga transcurrido un tiempo corto.

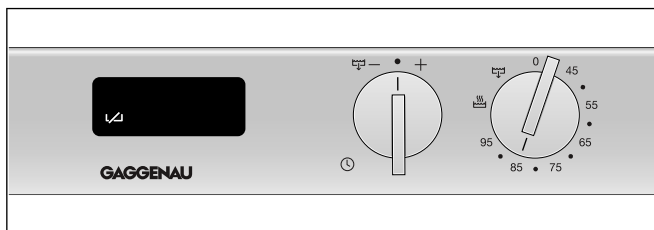
Desconectar la protección para los niños

- 1 Girar el mando de operación de tiempo corto hacia la izquierda a la posición menos y mantenerlo en esta posición.
- 2 Girar la maneta de mando de temperatura hacia la derecha a cualquier temperatura.
- 3 Girar el mando de operación tiempo corto hacia atrás a la posición 0.

El seguro para niños está desconectado.

Protección contra sobrecalentamiento

En caso de sobrecalentamiento el aparato desconecta automáticamente el elemento calefactor con el fin de proteger el aparato y los muebles empotrados. En la pantalla aparece el símbolo . Apague el aparato y deje que enfríe por completo.

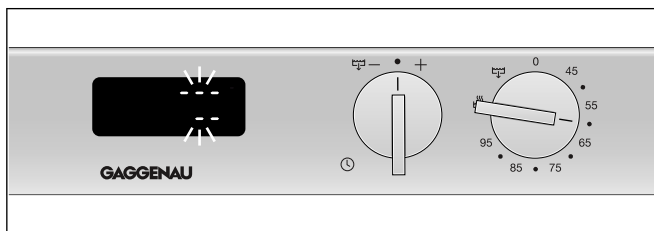


Posibles causas de sobrecalentamiento:

- Se ha puesto el aparato en funcionamiento en vacío (sin líquido en la cubeta de cocción).
- Se ha vertido agua demasiado caliente en la cubeta de cocción.
- El aparato ha estado funcionando en estado vacío o el nivel de líquido ha bajado de la marca de mínimo.
- El aparato ha permanecido demasiado tiempo funcionando en el nivel de cocción al vapor sin la tapa de cristal.
- La cubeta de cocción tiene mucha cal.

Desconexión de seguridad

Para su protección el aparato va dotado con una desconexión de seguridad. Cada proceso de calentamiento se interrumpe a las 4 horas, si no se utiliza. Con un ajuste de temperatura inferior a 70°C se desconecta el proceso de calentamiento después de 8 horas. En la pantalla aparecen rayas discontinuas intermitentes.



Gire la maneta de mando "Temperatura" a 0 y podrá poner el aparato de nuevo en su funcionamiento habitual.



Descargar el líquido de cocción

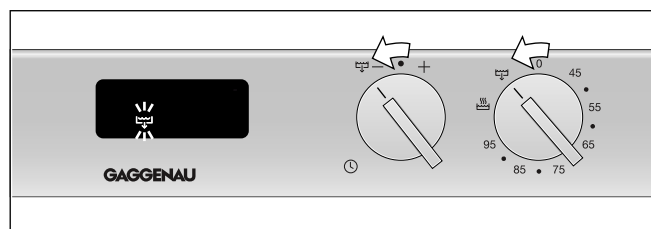
⚠ ¡Peligro de escaldadura!



Al vaciar el agua sin toma de desagüe fija: En primer lugar, deje que se enfríe el aparato. Coloque bajo el aparato un recipiente adecuado con suficiente capacidad para recoger el agua.

Nota: En caso de que no disponga de una toma de desagüe fija, deberá instalar el kit de instalación de desagüe AG 060 000 y un recipiente termorresistente de un tamaño adecuado (al menos 10 l) bajo el grifo de descarga.



Abrir el grifo de descarga

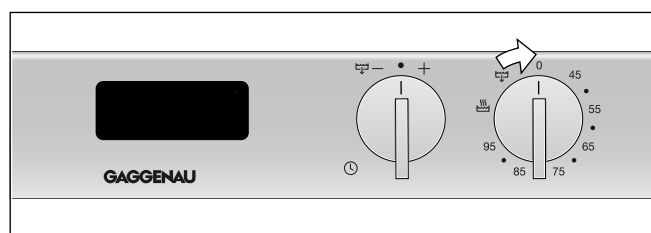
- 1 Gire la maneta de mando "Temperatura" hacia la izquierda hasta la posición .
- 2 Gire la maneta de mando "Reloj de alarma" hacia la izquierda hasta la posición  y manténgala en esta posición.




Sonará una señal. Tras unos segundos parpadea en la pantalla . El grifo de descarga se abre. Con el grifo de descarga abierto se ilumina en la pantalla  de forma permanente.

Cerrar el grifo de descarga

- 1 Gire la maneta de mando "Temperatura" hacia la derecha hasta la posición 0.
- 2 Sonará una señal. Tras unos segundos parpadea en la pantalla . El grifo de descarga se cierra. Cuando se haya cerrado el grifo de descarga,  se apaga.



Notas

- Si no se ha abierto o cerrado completamente el grifo de descarga, en la pantalla parpadea .
- Deje el tamiz para restos siempre sobre la boca de vaciado. De este modo evitará que puedan bloquear los restos de comidas el grifo de vaciado.

Notas

- Precaliente siempre el aparato.
- Coloque siempre la tapa de cristal. Al tapar correctamente la tapa evitará la pérdida de energía y vapor.
- Los tiempos de cocción indicados únicamente son de referencia. El tiempo de cocción real depende de la calidad y la temperatura de la materia prima, así como del peso y el grosor del producto que se va a cocinar.
- Para añadir especias, hierbas o verduras al agua, utilice el tamiz de restos para que no se obstruya el desagüe. Cuando termine de cocer al vapor, extraiga los restos de la cubeta.
- Si ha utilizado sal, consomé, concentrado o caldo, limpie el aparato a fondo. Los restos de estos aditivos podrían provocar corrosión.

Cocción a vapor

- Llene el aparato con 1 litro de agua y precaliéntelo al nivel de cocción al vapor.
- Introduzca el inserto de cocción con el alimento en la cubeta y tápelo con la tapa de cristal.
- Con el inserto de cocción perforado, el vapor puede penetrar hasta el alimento por todos lados. De esta manera se garantiza una cocción uniforme, incluso para cantidades mayores. El inserto de cocción no perforado evita que se ensucie la cubeta de cocción o se utiliza para poner los alimentos en remojo.
- El aparato de cocción al vapor puede equiparse simultáneamente con los dos insertos de cocción. El inserto perforado debe colocarse debajo del no perforado.
- Dependiendo del tiempo de cocción de los alimentos, los insertos de cocción se pueden utilizar simultánea o consecutivamente.
- Cuando los dos insertos de cocción se utilizan simultáneamente, el tiempo de cocción se alarga aproximadamente 10 minutos.
- Los alimentos cocinados al vapor conservan más sustancias nutritivas que los hervidos en agua. Los alimentos retienen mejor las vitaminas, los minerales, la forma, el color e incluso el sabor. Por este motivo, no los condimente hasta que termine la cocción al vapor.
- Cocción al vapor aromática: El agua se puede aromatizar con hierbas, especias o vino.

Cocer

- Llene el aparato con 4 litros de agua y precaliéntelo al nivel de cocción al vapor.
- Utilice la cesta para pasta (accesorio especial FK 023 000) para preparar pasta.
- Se recomienda colocar la tapa de cristal.
- El agua se puede aromatizar o salar, pero, al terminar, el aparato se deberá limpiar a fondo, ya que los restos de sal podrían provocar corrosión.

Cocción a fuego lento

- Llene el aparato con 4 litros de líquido y ajuste una temperatura entre 75 y 95 °C.
- En lugar de agua, puede utilizar caldo de verdura, de pollo o de carne. El líquido de cocción también se puede aromatizar con hierbas, especias o vino.
- Coloque siempre la tapa de cristal.

Escaldar

Escaldado en vapor (verdura):

- Llene el aparato con 1 litro de agua y precaliéntelo al nivel de cocción al vapor.
- Introduzca el inserto de cocción perforado con la verdura en la cubeta y tápelo con la tapa de cristal. No escale más de 500 g de verdura en cada operación.
- Cueca al vapor durante 4 - 5 minutos y, acto seguido, enfríe la verdura inmediatamente en agua helada.

Escaldar en agua hirviendo (verdura o carne):

- Llene el aparato con 4 litros de agua y precaliéntelo al nivel de cocción al vapor.

- Introduzca la verdura o la carne en el agua y deje que hierva una vez.
- Extraiga los alimentos. Enfríe la verdura en agua helada y moje la carne primero con agua caliente y luego con agua fría.
- Utilice la cesta para pasta (accesorio FK 023 000) para facilitar la introducción y la extracción de los alimentos.
- El agua se puede salar, pero, al terminar, el aparato se deberá limpiar a fondo, ya que los restos de sal podrían provocar corrosión.

Regenerar (calentar)

- Llene el aparato con 1 litro de agua y precaliéntelo al nivel de cocción al vapor.
- Introduzca el inserto de cocción no perforado con los alimentos preparados en la cubeta y baje a 95 °C.
- Debe ponerse la tapa de cristal.

Alimento	Cantidad de agua	Inserto de cocción	Ajuste	Tiempo de cocción	Observaciones
Plato combinado con carne	1 litro	no perforado	95 °C	12 - 15 min.	
Pasta, acompañamientos (500 g)	1 litro	no perforado	95 °C	10 - 12 min.	Unte ligeramente con mantequilla el fondo del inserto de cocción
Verdura (500 g)	1 litro	no perforado	95 °C	10 - 12 min.	

Mantenimiento de calor

- Llene el aparato con 1 litro de agua y precaliéntelo al nivel de cocción al vapor.
- Introduzca el inserto de cocción no perforado con los alimentos calientes en la cubeta, baje a la posición 80 - 85 °C y cierre la tapa de cristal.
- Si utiliza dos insertos de cocción simultáneamente, introduzca en primer lugar el inserto perforado en el aparato y el inserto no perforado encima del primero.
- Debe ponerse la tapa de cristal.

Exprimir (bayas comestibles)

- Llene el aparato con 1 litro de agua y precaliéntelo al nivel de cocción al vapor.
- En primer lugar, introduzca el inserto de cocción no perforado en la cubeta y, acto seguido, coloque el inserto de cocción perforado encima con las bayas y cierre la tapa de cristal.
- La fruta debe permanecer en el aparato hasta que deje de salir jugo (aprox. 120 minutos).
- A continuación, las bayas se pueden estrujar con un paño de cocina para extraer los últimos jugos.

Espesar

- Llene el aparato con 1 litro de agua y precaliéntelo al nivel de cocción al vapor.
- Cocine los alimentos inmediatamente después de comprarlos o recolectarlos. El almacenamiento prolongado reduce el contenido vitamínico y provoca putrefacción.
- Utilice únicamente fruta y verdura en buen estado.
- La carne se puede cocinar con el aparato de cocción al vapor.
- Revise y limpie a fondo los tarros de conserva, las juntas, los cierres metálicos y los muelles.
- Antes de cocinar con el aparato de cocción al vapor, desinfecte los tarros enjuagados (véase el capítulo "Desinfección").
- Coloque los tarros de cristal en el inserto de cocción perforado, de modo que no se toquen.
- Una vez transcurrido el tiempo de cocción, abra la tapa de cristal y extraiga los tarros cuando se hayan enfriado completamente.

Alimento	Cantidad de agua	Inserto de cocción	Ajuste	Tiempo de cocción	Observaciones
Fruta y verdura (excepto judías y guisantes) en tarros de conserva cerrados 0,75 - 1l	1 litro	perforado	Cocción a vapor	35 - 40 min.	
Judías o guisantes en tarros de conserva cerrados 0,75 - 1l	1 litro	perforado	Cocción a vapor	120 Min.	

Preparación de yogur

- Caliente leche pasteurizada a 90 °C en la placa de cocción para evitar la destrucción de los cultivos del yogur. ¡Importante! A continuación, deje enfriar la leche a 40 °C en un baño de agua para no destruir los cultivos del yogur.
- La leche UHT no se debe calentar.
- Añada a la leche yogur natural sólido con los cultivos de yogur especificados (mín. 10 g de yogur por cada 100 ml de leche). Mezcle bien el yogur utilizando las varillas.
- Si el yogur fermenta, consulte el suplemento del envase.
- Añada la leche a los tarros de yogur lavados y cierre la tapa.
- Hinweis: si lo desea, antes de añadir la leche los tarros de yogur lavados se pueden desinfectar en el aparato de cocción al vapor durante 20 minutos al nivel de cocción al vapor. Antes de llenar los tarros, compruebe que se hayan enfriado.
- Llene el aparato con 1 litro de agua. Introduzca el inserto de cocción perforado en el aparato y cierre la tapa de cristal. Precaliente el aparato a 55 °C durante 5 minutos como mínimo. Introduzca los tarros rápidamente en el aparato y cierre la tapa.
- El yogur debe dejarse madurar durante 6 - 8 horas a 55 °C. Después de 8 horas se desconecta el aparato automáticamente (desconexión de seguridad). Gire el selector de funciones a 0. A continuación puede conectar de nuevo el aparato de modo normal.
- Una vez elaborado, coloque el yogur en el frigorífico.
- Sugerencia: si lo desea, puede mezclar confituras o frutas confitadas con la leche o colocarlas en la base de los tarros de yogur, o aromatizar la leche (p.ej. con café instantáneo o chocolate en polvo).

Fermentar (dejar salir)

- Llene el aparato con 1 litro de agua y precaliéntelo a 45 °C.
- Introduzca el recipiente de cocción no perforado en el aparato con la masa.
- Si la masa debe cocerse en una fuente, una cesta o un molde de horno, utilice el inserto perforado introduciendo el recipiente con la masa en el interior. Preste atención a que la tapa de cristal se pueda cerrar completamente.
- Debe ponerse la tapa de cristal.
- Deje fermentar la masa a 45 °C hasta que haya aumentado considerablemente de volumen (aprox. 30 min.).

Desinfectar

- Llene el aparato con 1 litro de agua y precaliéntelo al nivel de cocción al vapor.
- Introduzca el recipiente de cocción perforado con los objetos a desinfectar (p.ej. tarros de mermelada, conservas o yogur, o biberones) en la cubeta y cierre la tapa de cristal.
- Previamente, el material a desinfectar debe haberse enjuagado a fondo.
- Deje cocer al vapor durante 20 minutos.
- Si utiliza dos insertos de cocción simultáneamente, introduzca en primer lugar el inserto perforado en el aparato y el inserto no perforado encima del primero y, acto seguido, haga vapor durante 10 minutos.

Verduras

- No condimente la verdura hasta que esté cocida. La cocción al vapor conserva mejor el sabor natural de la verdura que el hervor, y no requiere tanta condimentación.
- Si no se indica lo contrario, los tiempos de cocción se refieren a 1 kg de verdura.

Alimento	Cantidad de agua	Inserto de cocción	Ajuste	Tiempo de cocción	Observaciones
Alcachofas, grandes (400 - 500 g)	1 litro	perforado	Cocción a vapor	40 - 50 min.	
Espinacas en hoja (250 g)	1 litro	perforado	Cocción a vapor	4 Min.	
Coliflor	1 litro	perforado	Cocción a vapor	15 - 20 min.	en manojos
Judías, verdes	1 litro	perforado	Cocción a vapor	20 - 25 min.	
Brécol	1 litro	perforado	Cocción a vapor	10 - 15 min.	en manojos
Brécol y zanahorias (1 kg)	1 litro	perforado	Cocción a vapor	20 - 25 min.	en cogollos / rodajas
Hinojo	1 litro	perforado	Cocción a vapor	8 - 12 min.	en tiras
Terrina de verdura (1,2 kg)	1 litro	perforado	Cocción a vapor	50 - 60 min.	terrina alargada
Zanahorias	1 litro	perforado	Cocción a vapor	10 - 15 min.	en rodajas
Patatas	1 litro	perforado	Cocción a vapor	20 - 25 min.	en cuartos
Colinabo	1 litro	perforado	Cocción a vapor	15 - 25 min.	en rodajas
Puerro	1 litro	perforado	Cocción a vapor	5 - 10 min.	en rodajas
Acelgas	1 litro	perforado	Cocción a vapor	12 - 15 min.	Primero cocine el tallo durante 8 - 10 min., añada las hojas y cocine durante otros 5 min.
Pak choi (150 - 250 g)	1 litro	perforado	Cocción a vapor	5 - 7 min.	cortado por la mitad longitudinalmente
Patatas con piel, pequeñas (aprox. 50 g cada una)	1 litro	perforado	Cocción a vapor	25 - 30 min.	
Patatas con piel, medianas (aprox. 70 g cada una)	1 litro	perforado	Cocción a vapor	30 - 40 min.	
Patatas con piel, grandes (aprox. 100 g cada una)	1 litro	perforado	Cocción a vapor	40 - 45 min.	
Col de Bruselas	1 litro	perforado	Cocción a vapor	18 - 22 min.	

Alimento	Cantidad de agua	Inserto de cocción	Ajuste	Tiempo de cocción	Observaciones
Espárragos, blancos	1 litro	perforado	Cocción a vapor	18 - 25 min.	
Espárragos, trigueros	1 litro	perforado	Cocción a vapor	10 - 15 min.	
Pelar tomates	1 litro	perforado	Cocción a vapor	3 - 4 min.	Cortar en cruz antes de cocer al vapor. Enfriar con agua después de cocer al vapor.
Guisante mollar	1 litro	perforado	Cocción a vapor	10 - 15 min.	

Pescado

- Se pueden cocer al vapor filetes de pescado o pescados enteros o, se pueden decocer en el inserto de cocción no perforado. La decocción dura aproximadamente 2 - 5 minutos más que la cocción al vapor, dependiendo de la cantidad y la temperatura de decocción inicial.
- Para cocer al vapor, utilice preferentemente el inserto de cocción perforado. Si el pescado se pega demasiado, puede untarlo ligeramente con aceite.
- No eche la sal al pescado al vapor hasta que termine la cocción. De esta manera, el pescado perderá menos agua.

- Filetes con piel: coloque el pescado con la piel arriba; de esta manera se conservará mejor la estructura y el aroma.
- La decocción se puede enriquecer con vino, caldo de pescado, verduras, hierbas y especias.

¡Riesgo de intoxicación!

Cocine únicamente marisco cerrado y en perfecto estado. No se coma el marisco que no se haya abierto al finalizar la cocción.

Alimento	Cantidad de agua	Inserto de cocción	Ajuste	Tiempo de cocción	Observaciones
Filete de pescado con carne esponjosa (1 - 2 cm de grosor)	1 litro	perforado	Cocción a vapor	3 - 6 min.	P.ej. bacalao, pez mantequilla, rodaballo, panga, lucio
Filete de pescado con carne firme (2 - 3 cm de grosor)	1 litro	perforado	Cocción a vapor	10 - 15 min.	P.ej. salmón, raño, carbonero, tilapia, perca del Nilo, lubina
Dorada entera (600 g) a la decocción	1 litro	no perforado	Cocción a vapor	25 - 30 min.	500 ml de caldo tibio, p.ej. caldo de pescado con tiras de verdura
Trucha entera (2 truchas de 200 g) a la decocción	1 litro	no perforado	Cocción a vapor	10 - 15 min.	500 ml de caldo tibio, p.ej. caldo de pescado con tiras de verdura
Terrina de pescado (1,2 kg)	1 litro	perforado	Cocción a vapor	40 - 45 min.	terrina alargada
Mejillones al vino blanco (1 kg)	1 litro	no perforado	Cocción a vapor	8 - 12 min.	500 ml de vino blanco Utilice únicamente mejillones cerrados y en perfecto estado. Los mejillones están listos para comer en cuanto se abren.
Filete de rape (3 cm) a la decocción	1 litro	no perforado	Cocción a vapor	12 - 15 min.	500 ml de caldo tibio, p.ej. caldo de pescado con verduras, jengibre, semilla de hinojo y cilantro
Rollitos de lenguado (80 - 150 g)	1 litro	perforado	Cocción a vapor	12 - 15 min.	Enrolle también una loncha de salmón ahumado.
Vieiras (12 unidades)	1 litro	perforado	Cocción a vapor	4 Min.	

Carne / ave / fiambre

Alimento	Cantidad de agua	Inserto de cocción	Ajuste	Tiempo de cocción	Observaciones
Bolas de carne picada (20 - 30 g)	1 litro	perforado	Cocción a vapor	6 - 8 min.	Con carne picada de ternera. Unte ligeramente con mantequilla el fondo del inserto de cocción.
Pechuga de pollo, rellena (250 - 300g)	1 litro	no perforado	Cocción a vapor	25 - 30 min.	Sofría antes o después de la cocción al vapor, según sus preferencias. Utilice el caldo que se forma como base para la salsa.
Terrina de ternera (1,2 kg)	1 litro	perforado	Cocción a vapor	60 - 75 min.	
Rollo de pechuga de pavo, rellena (250 - 300g)	1 litro	no perforado	Cocción a vapor	20 - 30 min.	Sofría antes o después de la cocción al vapor, según sus preferencias. Utilice el caldo que se forma como base para la salsa.
Calentar embutidos (hervidos)	4 litros	ninguno	75 - 90 °C	10 - 20 min.	p.ej. salchicha blanca, salchicha de Bolonia

Guarnición: pasta y albóndigas

Alimento	Cantidad de agua	Inserto de cocción	Ajuste	Tiempo de cocción	Observaciones
Pasta, productos secos (500 g)	4 litros	cesta para pasta	Cocción a vapor	5 - 11 min.	
Pasta, fresca, refrigerada, sin relleno (500 g)	4 litros	cesta para pasta	Cocción a vapor	3 - 4 min.	
Pasta, fresca, refrigerada, con relleno (500 g)	4 litros	cesta para pasta	Cocción a vapor	8 - 10 min.	
Gnocchi, frescos	1 litro	perforado	Cocción a vapor	6 - 8 min.	Unte ligeramente con mantequilla el fondo del inserto de cocción
Albóndigas de patata (80 g)	1 litro	perforado	Cocción a vapor	15 - 18 min.	Unte ligeramente con mantequilla el fondo del inserto de cocción
Albóndigas de pan (80 g)	1 litro	perforado	Cocción a vapor	12 - 15 min.	Unte ligeramente con mantequilla el fondo del inserto de cocción

Guarnición: arroz

- Introduzca el arroz y el líquido de cocción en la proporción indicada en el inserto de cocción no perforado. Por ejemplo: 1 : 1,5 = 150 ml de líquido por cada 100 g de arroz.
- Como líquido de cocción se puede utilizar agua, consomé o caldo. También se puede añadir sal, especias, verduras, zumo de limón, vino, etc.
- Consulte siempre la cantidad de líquido y el tiempo de cocción en el envase del fabricante

Alimento	Cantidad de agua	Inserto de cocción	Ajuste	Tiempo de cocción	Observaciones
Arroz basmati (1 : 2)	1 litro	no perforado	Cocción a vapor	15 - 18 min.	
Arroz aromático (1 : 2)	1 litro	no perforado	Cocción a vapor	15 - 18 min.	
Arroz chino (1 : 2)	1 litro	no perforado	Cocción a vapor	15 - 18 min.	Arroz de la China nororiental
Arroz jazmín (1 : 2)	1 litro	no perforado	Cocción a vapor	15 - 18 min.	

Alimento	Cantidad de agua	Inserto de cocción	Ajuste	Tiempo de cocción	Observaciones
Arroz de grano largo (1 : 2)	1 litro	no perforado	Cocción a vapor	20 - 25 min.	p.ej. Patna, Carolina
Arroz de grano medio o redondo (1 : 2)	1 litro	no perforado	Cocción a vapor	15 - 18 min.	p.ej. Arborio (Aorio), Carnaroli, Bomba, Padano
Arroz natural (1 : 1,5)	1 litro	no perforado	Cocción a vapor	40 - 50 min.	El tiempo de cocción puede variar considerablemente en función del tipo de arroz
Arroz vaporizado (1 : 1,5)	1 litro	no perforado	Cocción a vapor	10 - 15 min.	
Arroz rojo (Camargue) (1 : 2)	1 litro	no perforado	Cocción a vapor	30 - 35 min.	
Arroz salvaje (1 : 3)	1 litro	no perforado	Cocción a vapor	20 - 25 min.	

Guarnición: cereales

- Introduzca los cereales y el líquido de cocción en la proporción indicada en el inserto de cocción no perforado. Por ejemplo: 1 : 1,5 = 150 ml de líquido por cada 100 g de cereales.
- Como líquido de cocción se puede utilizar agua, consomé o caldo. También se puede añadir sal, especias, verduras, zumo de limón, vino, etc.
- Consulte siempre la cantidad de líquido y el tiempo de cocción en el envase del fabricante.

Alimento	Cantidad de agua	Inserto de cocción	Ajuste	Tiempo de cocción	Observaciones
Bulgur, fino (1 : 2)	1 litro	no perforado	Cocción a vapor	12 - 15 min.	
Bulgur, grueso (1 : 2)	1 litro	no perforado	Cocción a vapor	17 - 20 min.	
Cuscús, mediano (sémola de trigo duro) (1 : 2)	1 litro	no perforado	Cocción a vapor	5 - 7 min.	
Mijo (1 : 2,5)	1 litro	no perforado	Cocción a vapor	25 - 35 min.	
Polenta (1 : 4)	1 litro	no perforado	Cocción a vapor	10 - 15 min.	
Quínoa (1 : 2)	1 litro	no perforado	Cocción a vapor	17 - 20 min.	

Guarnición: legumbres (secas)

- Introduzca las legumbres y el líquido de cocción en la proporción indicada en el inserto de cocción no perforado. Por ejemplo: 1 : 2 = 200 ml de líquido por cada 100 g de legumbres. El líquido de cocción debe cubrir completamente las legumbres.
- Tenga en cuenta que algunas indicaciones se refieren a las legumbres que se han dejado en remojo. Las legumbres que no se han dejado en remojo requiere un tiempo de cocción considerablemente mayor.
- Como líquido de cocción se puede utilizar agua, consomé o caldo. También se puede añadir sal, especias, verduras, zumo de limón, vino, etc.

Alimento	Cantidad de agua	Inserto de cocción	Ajuste	Tiempo de cocción	Observaciones
Habas (1:1)	1 litro	no perforado	Cocción a vapor	50 - 60 min.	Habas 12 horas en remojo
Judías moradas (1:1)	1 litro	no perforado	Cocción a vapor	75 - 90 min.	Habas 12 horas en remojo
Judías blancas (1:1)	1 litro	no perforado	Cocción a vapor	45 - 60 min.	Habas 12 horas en remojo
Judías pintas	1 litro	no perforado	Cocción a vapor	45 - 60 min.	Habas 12 horas en remojo
Lentejas rojas (1:2)	1 litro	no perforado	Cocción a vapor	10 - 12 min. 20 min.	para ensalada para puré
Lentejas planas (1:2)	1 litro	no perforado	Cocción a vapor	35 - 45 min.	
Lentejas verdes (1:2)	1 litro	no perforado	Cocción a vapor	25 - 30 min.	
Lentejas beluga (1:2)	1 litro	no perforado	Cocción a vapor	20 - 25 min.	
Guisantes, verdes o amarillos, pelados, enteros o partidos por la mitad (1:2)	1 litro	no perforado	Cocción a vapor	60 - 90 min.	
Garbanzos (1:1)	1 litro	no perforado	Cocción a vapor	60 - 75 min.	Garbanzos 12 horas en remojo

Postres

Alimento	Cantidad de agua	Inserto de cocción	Ajuste	Tiempo de cocción	Observaciones
Crème brûlée / flan / Crème caramel (120 g)	1 litro	perforado	95 °C	35 - 40 min.	Precaliente el aparato al nivel de cocción al vapor
Masa con carne al vapor (100 g)	1 litro	no perforado	Cocción a vapor	20 - 25 min.	Antes de cocer al vapor las masas con carne, déjelas fermentar durante 30 minutos (véase el capítulo "Fermentar").
Compota	1 litro	no perforado	Cocción a vapor	10 - 20 min.	p.ej. manzana, pera, ruibarbo Añada azúcar, azúcar de vainilla, canela o zumo de limón al gusto. No es necesario añadir agua.
Arroz con leche (250 g de arroz y 625 ml de leche)	1 litro	no perforado	Cocción a vapor	35 - 40 min.	Añadir fruta, azúcar o canela al gusto.

Otros

Alimento	Cantidad de agua	Inserto de cocción	Ajuste	Tiempo de cocción	Observaciones
Huevo cuajado (1 l)	1 litro	no perforado	95 °C	35 - 40 min.	Precaliente el aparato al nivel de cocción al vapor
Albondiguillas de sémola (20 g)	1 litro	perforado, no perforado	Cocción a vapor		Dulce o salado, como postre o para añadir a la sopa. Unte ligeramente con mantequilla el fondo del inserto de cocción.
Huevos, tamaño M (6 unidades)	1 litro	perforado	Cocción a vapor	7,5 min. 10 min. 14 min.	blando mediano duro
Vino especiado caliente (al menos 1 l)			75 - 80 °C	120 Min.	

Cuidado y limpieza

En este capítulo encontrará consejos e indicaciones sobre un cuidado óptimo y limpieza de su aparato.

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

El aparato se calienta durante el funcionamiento. Antes de proceder a la limpieza del aparato, dejar que se enfríe.

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

Para limpiar el aparato, no emplear aparatos limpiadores de alta presión o por chorro de vapor.

Limpiar el aparato

- Vacíe la cubeta de cocción después de cada uso y lávela con lavavajillas y un cepillo para fregar suave. **La cubeta de cocción no debería limpiarse con productos para el cuidado de acero inoxidable, ya que en la mayoría de las veces no son aptos para el contacto con alimentos.**
- Los sedimentos de suciedad, sal y cal pueden provocar daños debido a la corrosión.
- Lave el inserto de cocción y el tamiz de restos en el lavavajillas o con agua jabonosa suave. Lave el asa del inserto de cocción a mano.
- Seque minuciosamente la cubeta de cocción con un paño. No deberá colocar la tapa de cristal mientras permanezca húmeda la cubeta de cocción.
- Si se forma una capa blanca en la cubeta de cocción debido a un exceso de cal en el agua: Lave la cubeta de cocción con vinagre y agua o con un descalcificador apto para el contacto con alimentos. Enjuáguela con abundante agua limpia.
- Después de secar la cubeta de cocción, aplique con un paño suave unas gotas de aceite alimenticio.

Después de la limpieza y secado puede guardar el inserto de cocción y el asa limpios en la cubeta de cocción. Para que la cubierta del aparato (accesorio especial) asiente correctamente sobre la encimera, deberá darle la vuelta a la tapa de cristal.

Nota: Después de algunas horas de servicio se marcan en el fondo de la cubeta los contornos del calefactor. Esto sin embargo no influye en la funcionalidad y calidad del aparato.






Parte del aparato/ Superficie	Limpieza recomendada
Cubeta de cocción	Limpiarla con cepillo de fregar y detergente y secar bien usando un paño blando.
Recipiente de cocción	Lavavajillas
Tapa de cristal	Lavavajillas
Asa	Limpiar con agua caliente y detergente lavavajillas.
Cuadro de mando	Limpiar con un paño blando húmedo y algo de detergente; el paño no debe estar húmedo en exceso. Frotar hasta secar con un paño seco. Para el cuidado de su panel de mando puede adquirir en su comerciante especializado o bien en nuestra tienda Online un aceite de conservación apropiado (Número de pedido 00311135). Aplique aceite de conservación después de la limpieza del panel de mando de forma uniforme con un paño.
Maneta de mando	Limpiar con un paño blando húmedo y algo de detergente; el paño no debe estar húmedo en exceso. ¡Atención! Daños en el aparato: No retirar la maneta del mando para su limpieza.

No use los medios de limpieza siguientes

- Productos de limpieza abrasivos o bien agresivos
- No deje que los productos de limpieza que contengan ácido (p. ej. vinagre, ácido cítrico, etc.) entren en contacto con el marco o el panel embellecedor
- Limpiadores con cloro o de alcohol intenso
- Pulverizadores para hornos
- Esponjas de fregar, cepillos o bien estropajos duros o abrasivos
- Antes del uso lave las esponjas nuevas.

Solucionar anomalías

En ocasiones, las anomalías detectadas se pueden solucionar fácilmente. Antes de llamar al Servicio Técnico tenga en cuenta los siguientes consejos:

Anomalia	Posible causa	Solución
 aparece en la pantalla. El aparato de cocción al vapor no se calienta.	El seguro para niños está activado.	Desconectar la protección para los niños
El aparato se desconecta. En la pantalla parpadean rayas.	Interrupción de seguridad	Desconectar el aparato. Ahora lo puede volver a conectar como de costumbre.
La pantalla muestra un mensaje de error (p. ej. F01, F02, etc.).	Error de la electrónica	Avisar al servicio de asistencia técnica de Gaggenau.
 se ilumina en la pantalla. El aparato de cocción al vapor no se calienta.	Protección contra sobrecalentamiento: Sin líquido en la cubeta de cocción.	Desconectar el aparato. Verter agua fría al menos hasta la marca de mínimo. Dejar que se enfríe el aparato por completo
	Protección contra sobrecalentamiento: El aparato ha permanecido demasiado tiempo funcionando en el nivel de cocción al vapor  sin la tapa de cristal.	Apagar el aparato y dejar enfriar por completo. Colocar la tapa de cristal al utilizar el nivel de cocción al vapor.
	Protección contra sobrecalentamiento: Se ha vertido agua demasiado caliente en la cubeta de cocción.	Apagar el aparato y dejar enfriar por completo. Llenar la cubeta de cocción con agua fría.
	Protección contra sobrecalentamiento: La cubeta de cocción tiene mucha cal. En la base de la cubeta de cocción se ha formado un revestimiento blanco en el serpentín de calefacción.	Apagar el aparato y dejar enfriar por completo. Lavar la cubeta de cocción con vinagre y agua o con un descalcificador apto para el contacto con alimentos. Enjuagar con abundante agua limpia.
	Si se ilumina el símbolo  incluso después de encender aunque esté el aparato frío por completo, contacte con el servicio de atención al cliente de Gaggenau.	
 parpadea en el display.	El grifo de vaciado no está cerrado o abierto por completo.	Cerrar el grifo de vaciadoSi existen restos de comida que bloqueen el grifo de vaciado, vuelva a abrirlos. Retire a continuación los restos de comida con cuidado usando utensilios apropiados (p. ej. el mango de un cucharón).

Servicio de atención al cliente

Si su aparato necesita una reparación, nuestro servicio de atención al cliente estará encantado de ayudarle. Siempre encontramos la solución adecuada, incluso para evitar visitas innecesarias de los técnicos.

Cuando llame por teléfono, indique la referencia del producto (Nº E) y el número de fabricación (Nº FD) para que podamos ofrecerle un servicio cualificado. La placa de identificación con los números correspondientes los encontrará en la parte inferior del aparato. Para evitar tener que buscar los datos de su aparato cuando los precise, es aconsejable anotarlos aquí conjuntamente con el número de teléfono del Servicio de atención al cliente.

Nº E.

Nº FD.

Servicio de atención al cliente



Tenga en cuenta que la visita del técnico del servicio de atención al cliente no es gratuito en caso de que el mal funcionamiento sea debido a un manejo incorrecto del aparato.

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 30 30 44

Confíe en la competencia del fabricante. De esa forma se asegura de que la reparación se lleva a cabo por personal técnico debidamente instruido, equipado con las piezas originales y de repuesto necesarias para su aparato.

Índice

Instruções de segurança importantes	43
Causas de danos	44
Protecção do meio ambiente	44
Poupar energia	44
Eliminação ecológica	44
O seu aparelho novo	45
Vaporeira	45
Símbolos no painel e no mostrador	46
Acessórios	46
Acessórios especiais	46
Modo de funcionamento	46
Utilização	47
Antes da primeira utilização	47
Calibração do ponto de ebulição	47
Encaixar a pega	47
Ligar	47
Desligar	48
Temporizador electrónico de tempo reduzido	48
Bloqueio de segurança	48
Protecção contra sobreaquecimento	49
Bloqueio de segurança	49
Drenagem do líquido de cocção	49
Tabelas e sugestões	50
Cozinhar a vapor	50
Cozinhar	50
Apurar	50
Branquear	50
Regenerar (aquecer)	51
Manter quente	51
Extração de sumos (frutos silvestres)	51
Conservas	51
Preparação de iogurte	52
Levedar (deixar levedar)	52
Esterilizar	52
Legumes	53
Peixe	54
Carne / aves / charutaria	54
Acompanhamentos: Massas e almôndegas	55
Acompanhamentos: Arroz	55
Acompanhamentos: cereais	56
Acompanhamentos: Leguminosas (secas)	56
Sobremesas	57
Diversos	57
Cuidados e Limpeza	58
Limpeza do aparelho	58
Não usar estes detergentes	58
Reparar falhas	59
Serviço de Apoio ao Cliente	60

Obtenha mais informações relativas a produtos, acessórios, peças sobresselentes e Assistência Técnica na Internet: www.gaggenau.com e na loja Online: www.gaggenau-eshop.com

⚠ Instruções de segurança importantes

Leia atentamente o presente manual. Só assim poderá utilizar o seu aparelho de forma segura e correcta. Guarde as instruções de utilização e montagem para consultas futuras ou para futuros utilizadores.

Este aparelho tem de ser instalado segundo as instruções de montagem incluídas.

Examine o aparelho depois de o desembalar. Se forem detectados danos de transporte, não ligue o aparelho.

Apenas os técnicos licenciados estão autorizados a ligar aparelhos sem ficha. A garantia não cobre danos causados por uma ligação incorrecta.

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas. Vigie o aparelho durante o funcionamento. Use o aparelho apenas em espaços fechados.

O aparelho foi concebido para ser utilizado até a uma altitude de 2000 metros acima do nível do mar, no máximo.

Este aparelho não foi previsto para ser utilizado com um temporizador externo ou um telecomando externo.

Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com pouca experiência ou conhecimentos, se estiverem sob vigilância de uma pessoa responsável pela sua segurança ou tiverem sido instruídas acerca da utilização segura do aparelho e tiverem compreendido os perigos decorrentes da sua utilização.

As crianças não devem brincar com o aparelho. As tarefas de limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e estejam sob vigilância.

As crianças menores de 8 anos devem manter-se afastadas do aparelho e do cabo de ligação.

Perigo de incêndio!

O aparelho fica muito quente; os materiais combustíveis podem inflamar-se. Nunca coloque nem utilize objectos inflamáveis (p. ex., latas de spray, produtos de limpeza) por baixo do aparelho ou nas suas imediações. Nunca coloque objectos inflamáveis sobre o aparelho nem no seu interior.

Perigo de queimaduras!

- As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.
- O recipiente de cozedura fica muito quente. Retirar o recipiente de cozedura apenas com a pega fornecida. A pega tem de encaixar no recipiente. A pega não serve para virar o recipiente de cozedura ao contrário, para verter o seu conteúdo.
- Com a cobertura do aparelho fechada, o calor acumula-se. Feche a cobertura do aparelho só depois de o aparelho ter arrefecido. Nunca ligue o aparelho com a cobertura fechada. Nunca utilize a cobertura do aparelho para manter os alimentos quentes nem como suporte.

Perigo de choque eléctrico!

- As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do serviço de assistência técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.
- O isolamento dos cabos de electrodomésticos pode derreter em contacto com partes quentes do aparelho. Nunca coloque os cabos de electrodomésticos em contacto com partes quentes do aparelho.
- A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.

- Um aparelho avariado pode causar choques eléctricos. Nunca ligue um aparelho avariado. Puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Perigo de ferimentos!

A tampa de vidro pode partir se não for usada corretamente. Nunca consuma alimentos com fragmentos de vidro. Troque imediatamente uma tampa de vidro danificada.

Causas de danos

Atenção!

- A proteção contra sobreaquecimento desliga o aparelho: Não ligue o aparelho quando estiver vazio. Encha o recipiente para cozinhar, pelo menos até à marcação mínima e, no máximo, até ao rebordo curvo, com água fria ou molho da cozedura. Não deixe o recipiente para cozinhar vazio. Nunca aqueça óleo no recipiente para cozinhar.
- Danos na tampa de vidro: Nunca coloque a tampa de vidro quente numa bancada de trabalho fria e húmida nem arrefeça com água fria corrente. A tampa de vidro pode partir. Use a tampa de vidro com cuidado e não a sujeite a choques. A carga mecânica pode provocar tensão no vidro. Um aquecimento posterior pode partir a tampa de vidro. Troque imediatamente uma tampa de vidro danificada. Se, devido a uma tampa de vidro danificada, caírem fragmentos de vidro no recipiente para cozinhar, os alimentos aí preparados deixam de servir para consumo.
- Danos no aparelho devido a acessório inadequado: Utilize apenas acessórios originais previstos.
- Corrosão devido a sal ou temperos: Coloque sal e caldos em tablete apenas em água quente. O recipiente para cozinhar é altamente resistente à corrosão. No entanto, o sal, por exemplo, pode agredir o material em determinados casos.

Protecção do meio ambiente

O seu novo aparelho é especialmente eficiente do ponto de vista energético. Nesta secção encontrará conselhos para poupar ainda mais energia ao utilizar o seu aparelho e para o eliminar de forma adequada.

Poupar energia

- Aqueça o aparelho de cozedura a vapor só até ele alcançar a temperatura pretendida.
- Se possível, coloque sempre a tampa de vidro. Com a tampa bem fechada evita-se a perda de vapor e de energia.
- Aproveite a oportunidade de cozinhar em simultâneo alimentos diferentes com dois adaptadores para cozinhar.

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



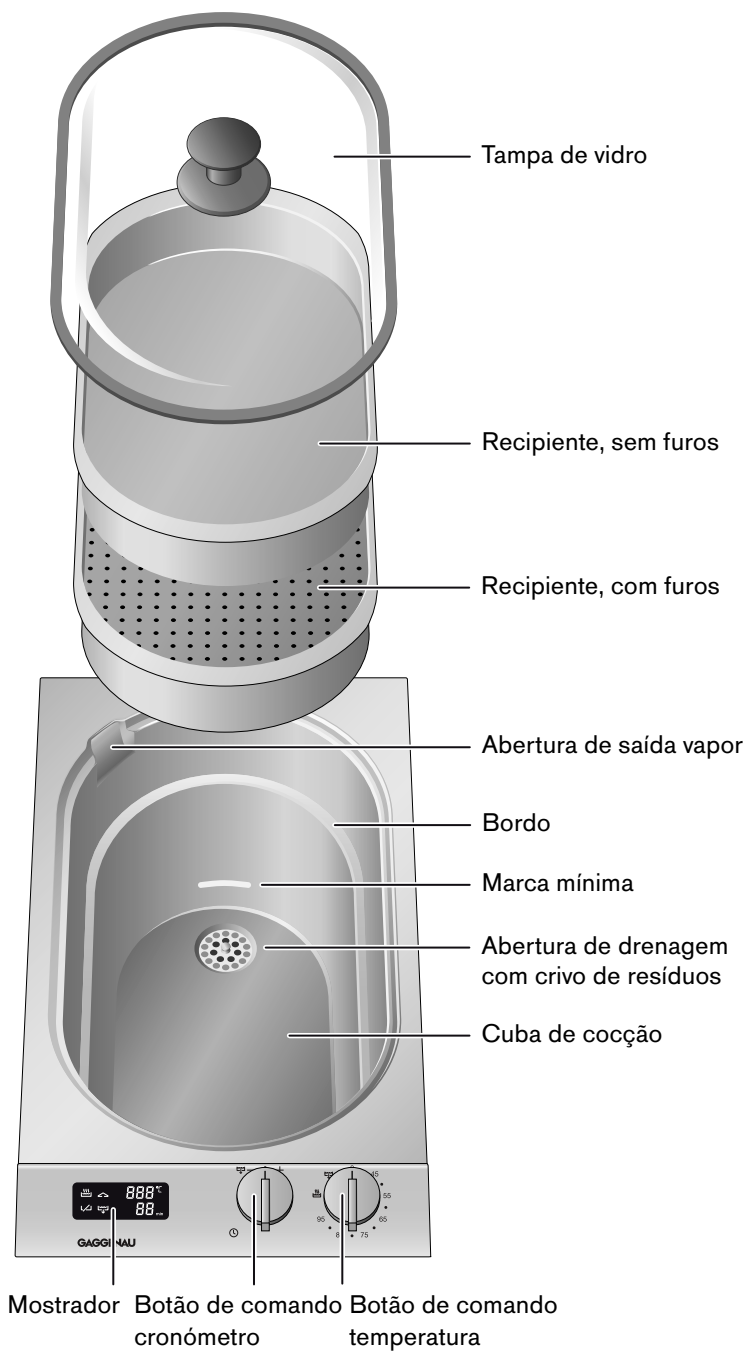
Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.





O seu aparelho novo

Nesta secção vai conhecer o seu aparelho novo e encontrar informações relativamente aos acessórios.

Vaporeira



Símbolos no painel e no mostrador

-  Posição de cocção a vapor
-  Aquecer
-  Abrir torneira de drenagem de água / aberta
-  Protecção contra sobreaquecimento

Acessórios

Os seguintes acessórios são fornecidos:

Recipiente, com furos

Recipiente, sem furos

Tampa de vidro

Pega

Crivo de resíduos

Acessórios especiais

Poderá encomendar os seguintes acessórios através do seu revendedor:

AG 050 000 Conjunto de instalação de drenagem com válvula de retenção bloqueável, guarnição de drenagem (DN 40) e junta de ligação (1/2" em 1 1/2")

AG 060 000 O conjunto de instalação de drenagem permite drenar o líquido de cocção para dentro de um recipiente adequado

FK 023 000 Cesto para massa

GE 020 010 Recipiente, sem furos

GE 020 020 Recipiente, com furos

VD 201 014 Cobertura do aparelho em aço inoxidável

VD 201 034 Cobertura do aparelho em alumínio

VV 200 014 Régua de união em aço inoxidável, para a combinação com outros aparelhos Vario

VV 200 034 Régua de união em alumínio, para a combinação com outros aparelhos Vario

Utilize os acessórios apenas de acordo com as instruções. O fabricante não se responsabiliza quando os acessórios são utilizados de forma incorrecta.

Modo de funcionamento

É possível cozinhar com vapor, cozer, apurar e branquear na vaporeira.

Cozinhar com vapor é um processo de cocção em vapor de água circulante. A faixa de temperaturas situa-se nos 100 °C. O vapor de água transmite o calor. Alimentos adequados são, p. ex., legumes, batatas, peixe.

O vapor envolve o alimento e impede a perda dos nutrientes do mesmo. O alimento mantém a sua forma, cor e aroma típico. O alimento não é alourado na vaporeira.

O aparelho permite cozer a vapor sem pressão, num ou dois recipientes. Nos recipientes com furos o vapor pode aceder ao alimento a partir de todos os lados. Assim fica assegurada uma cozedura uniforme, mesmo com maiores quantidades de alimentos.

É possível ajustar a temperatura do líquido de cocção em incrementos de 5 °C, entre os 45 e 95 °C. Este ajuste preciso da temperatura da água permite, p. ex., derreter chocolate, cozinhar carne ou massa.

Utilização

Antes da primeira utilização

Observe as seguintes indicações antes cozinhar pela primeira vez a vapor:



- 1 Limpar muito bem o aparelho e os acessórios.
- 2 Durante a colocação em funcionamento é obrigatório calibrar o ponto de ebulição.
Nota: Cozinhar a vapor sem ter efectuado uma calibração do ponto de ebulição prévia pode resultar em avarias no aparelho. É possível que seja gerado vapor excessivo ou insuficiente.
- 3 Após a calibração do ponto de ebulição, encher a cuba de cocção com água até ao bordo e colocar o aparelho em funcionamento durante 30 minutos, na posição de cocção a vapor, para eliminar eventuais odores gerados pelo equipamento novo. Drenar a água e secar muito bem a cuba de cocção.

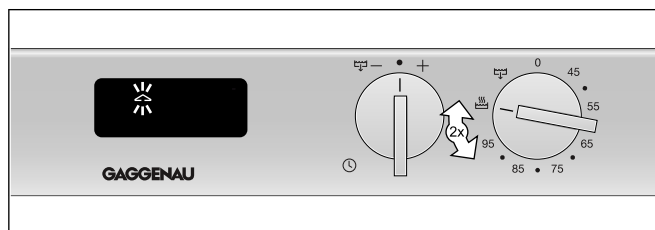
Calibração do ponto de ebulição



O ponto de ebulição depende da pressão atmosférica. Uma vez que a pressão atmosférica baixa em pontos de maior altitude, também desce o ponto de ebulição.

Antes de utilizar a vaporeira pela primeira vez, é necessário realizar uma calibração do ponto de ebulição. Nesse processo, a vaporeira adapta-se à pressão atmosférica do local onde está montada.

Realizar calibração do ponto de ebulição

- 1 Encher a cuba de cocção com água fria até à marca mínima. Colocar a tampa de vidro.
- 2 Ajustar o botão de comando da temperatura para a posição 95 °C.
- 3 **Num espaço de 5 segundos:** Rodar o mesmo botão de comando da temperatura **duas vezes** entre a posição  e a posição 95 °C. Em seguida, rodar o botão de comando para a posição .



O símbolo  pisca durante a calibração do ponto de ebulição. A calibração do ponto de ebulição está concluída assim que o símbolo  pára de piscar. O processo pode demorar entre 3 e 7 minutos.

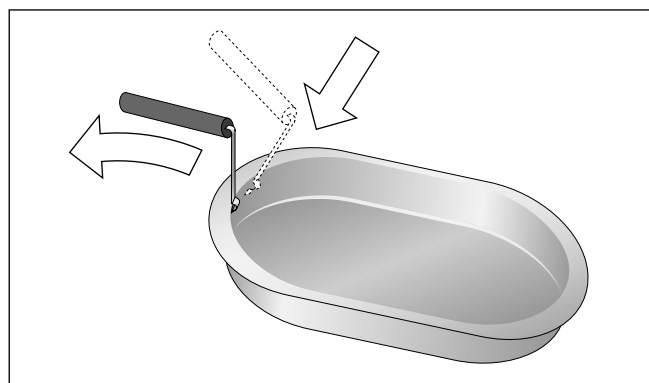
Nota: Durante a calibração do ponto de ebulição pode ser gerado vapor intenso.

Encaixar a pega

⚠ Perigo de queimadura!


O recipiente de cozedura fica muito quente. Retirar o recipiente de cozedura apenas com a pega fornecida. A pega tem de encaixar no recipiente. A pega não serve para virar o recipiente de cozedura ao contrário, para verter o seu conteúdo.

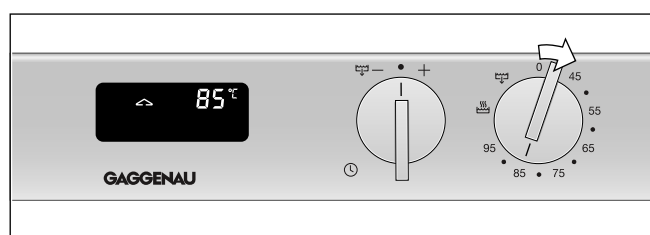
- 1 Inserir a pega na reentrância do recipiente.
- 2 Rebater a pega para trás. Levantar o recipiente pela pega.




Ligar

Encha a cuba de cocção com água fria ou outro líquido de cocção (capacidade 1 - 4 litros, consultar também a tabela de ajustes). Não pode ser colocado óleo na cuba de cocção. A cuba de cocção tem de ser enchida, no mínimo, até marca mínima ou, no máximo, até ao bordo.

Rode o botão de comando da temperatura para a posição pretendida. A temperatura ajustada é exibida no mostrador. O mostrador exibe o símbolo  enquanto o aparelho aquece.

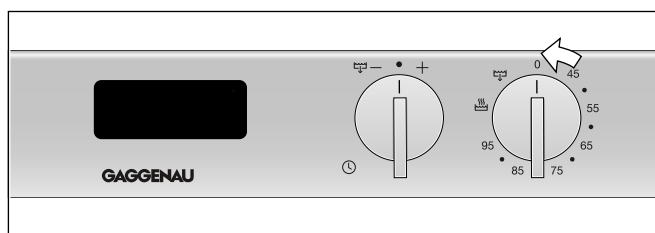


É possível ajustar a temperatura entre 45 - 95 °C. Para cozinhar com vapor, ajuste a posição de cocção a vapor .

Nota: Certifique-se de que, durante o funcionamento, a tampa de vidro está bem colocada e a abertura de saída vapor não está obstruída.

Desligar

Rode o botão de comando da temperatura para a posição 0. A indicação no mostrador apaga-se.



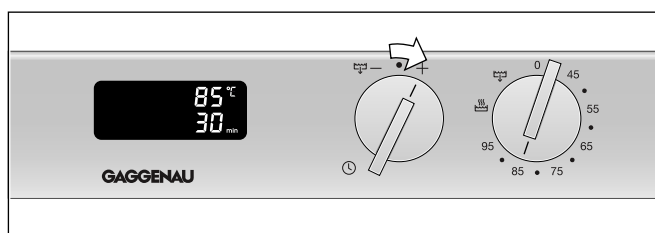
Temporizador electrónico de tempo reduzido

O temporizador de tempo reduzido pode ser ajustado entre 1 minutos e 90 minutos. Após o tempo ajustado, o automatismo de desactivação desliga a vaporeira.

Também pode utilizar o temporizador de tempo reduzido, sem função de desactivação, com o aparelho desligado.

Ajustar o temporizador de tempo reduzido

- 1 Ajustar a temperatura ou a posição de cocção a vapor pretendida.
- 2 Rodar o botão de comando do temporizador de tempo reduzido para **+** ou **-**, para ajustar o tempo pretendido.



- 3 O tempo ajustado decorre no display. Pode alterar o tempo ajustado com o temporizador de tempo reduzido em funcionamento.
- 4 Depois de decorrido o tempo, o aparelho desliga-se e é emitido um sinal. Accione brevemente o botão de comando, para desligar o sinal.

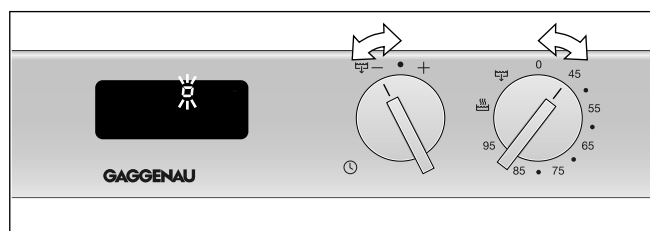
Notas


- Se desligar o aparelho antes, o temporizador de tempo reduzido, sem função de desactivação, continua a funcionar.
- Se ajustar primeiro o temporizador de tempo reduzido e, em seguida, a temperatura, o temporizador de tempo reduzido continua a funcionar sem o automatismo de desactivação.


Bloqueio de segurança

Activar o bloqueio de segurança

- 1 Rodar o botão de comando da temperatura para a esquerda para a posição.
- 2 Rodar o botão de comando de tempo reduzido para a esquerda, para a posição Menos e mantê-lo nessa posição.
- 3 Rodar o botão de comando da temperatura para a posição 0.
- 4 Rodar o botão de comando de tempo reduzido para a posição 0.



O mostrador exibe o símbolo  que apaga após um curto espaço de tempo. O bloqueio de segurança está activado. Agora é possível rodar o botão de comando para uma posição qualquer sem que o aparelho aqueça.


Quando se roda um botão de comando com o bloqueio de segurança activado, o mostrador exibe o símbolo  que apaga após breves instantes.

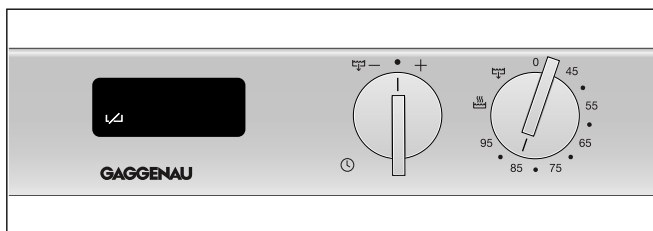
Desactivar o bloqueio de segurança

- 1 Rodar o botão de comando de tempo reduzido para a esquerda para a posição Menos e mantê-lo nessa posição.
- 2 Rodar o botão de comando da temperatura para a esquerda, para uma posição qualquer.
- 3 Rodar o botão de comando de tempo reduzido para a posição 0.

O bloqueio de segurança está desactivado.

Protecção contra sobreaquecimento

Em caso de sobreaquecimento o aparelho desliga automaticamente os elementos de aquecimento, de forma a proteger o aparelho e os móveis. No mostrador aparece o símbolo . Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer completamente.

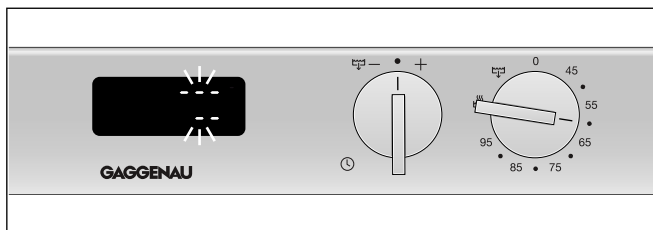


Possíveis causas do sobreaquecimento:

- O aparelho foi ligado vazio (sem líquido na cuba de cocção).
- A cuba de cocção foi enchida com água muito quente.
- O aparelho ferveu em vazio ou o líquido baixou abaixo da marca mínima.
- O aparelho funcionou demasiado tempo na posição de cocção a vapor sem tampa.
- Cubra de cocção com calcificação intensa.

Bloqueio de segurança

Para sua proteção, o aparelho está equipado com um bloqueio de segurança. Se, durante 4 horas, o aparelho não for utilizado, o processo de aquecimento será desativado. Com um ajuste de temperatura inferior a 70 °C, o processo de aquecimento é desativado após 8 horas. No mostrador piscam traços.



Rode o botão de comando da temperatura para a posição 0 e, em seguida, pode voltar a colocar o aparelho em funcionamento, da forma habitual.



Drenagem do líquido de cocção

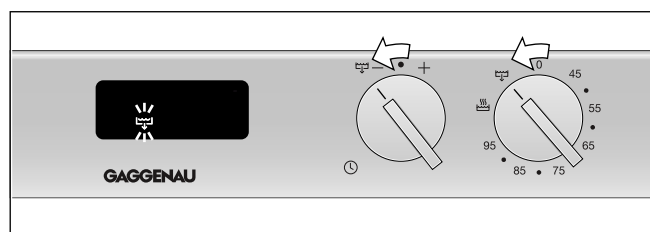
⚠ Perigo de escaldadura!



Ao drenar água sem uma ligação de descarga de água fixa: Deixar o aparelho arrefecer primeiro. Colocar um recipiente adequado, com capacidade suficiente, por baixo do aparelho, para recolher a água.

Nota: Caso não disponha de uma ligação de descarga de água, de montagem fixa, terá de instalar o conjunto de instalação de drenagem AG 060 000, e colocar um recipiente resistente a altas temperaturas, de tamanho adequado (com uma capacidade mínima de 10 l) sob a torneira de drenagem.



Abrir a torneira de drenagem

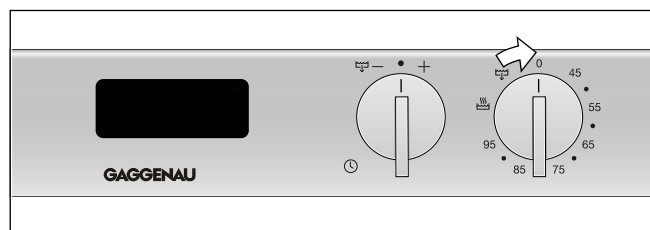
- 1 Rodar o botão de comando da temperatura para a posição .
- 2 Rodar o botão de comando do temporizador de tempo reduzido para a esquerda, para a posição  e mantê-lo nessa posição.




É emitido um sinal de aviso. Após poucos segundos pisca  no mostrador. A torneira de drenagem é aberta. Com a torneira de drenagem é aberta, é permanentemente exibido  no mostrador.

Fechar a torneira de drenagem

- 1 Rodar o botão de comando da temperatura para a direita, para a posição 0.
- 2 É emitido um sinal de aviso. Após poucos segundos pisca  no mostrador. A torneira de drenagem é fechada. Assim que a torneira de drenagem seja fechada, o  apaga-se.



Notas

- Se a torneira de drenagem não estiver completamente aberta ou fechada, pisca  no mostrador.
- Deixe sempre o crivo de resíduos sobre a abertura de drenagem. Assim evita que resíduos de alimentos obstruam a torneira de drenagem.

Tabelas e sugestões

Notas

- Faça sempre um pré-aquecimento do aparelho.
- Coloque sempre a tampa de vidro. As perdas de vapor e energia são evitadas com a colocação da tampa.
- Os tempos de cozedura indicados servem de referência. O tempo de cozedura real é influenciado pela qualidade e temperatura dos alimentos, bem como pelo peso e altura dos mesmos.

- Utilize o crivo de resíduos, se juntar especiarias, ervas aromáticas ou legumes à água, para não obstruir a saída. Após a cozedura, remova os resíduos da cuba.
- Limpe muito bem o aparelho se tiver usado sal ou caldo. Os resíduos destes ingredientes adicionais podem causar corrosão.

Cozinhar a vapor

- Encha o aparelho com 1 litro de água e proceda ao pré-aquecimento para a posição de cocção a vapor.
- Coloque o recipiente com os alimentos dentro da cuba e feche a tampa de vidro.
- No recipiente com furos o vapor pode aceder ao alimento a partir de todos os lados. Assim fica assegurada uma cozedura uniforme, mesmo de quantidades maiores. O recipiente sem furos impede sujidade na cuba de cocção ou é utilizado para demolhar alimentos.
- É possível colocar ambos os recipientes em simultâneo na vaporeira. O recipiente com furos tem de ser colocado por baixo do recipiente sem furos.
- Dependendo dos tempos de cozedura dos alimentos, os recipientes podem ser colocados em simultâneo ou consecutivamente.
- Se forem utilizados simultaneamente dois recipientes, o tempo de cozedura aumenta em aprox. 10 minutos.
- Cozinhar a vapor preserva mais os alimentos do que cozinhá-los em água a ferver. As vitaminas, os minerais, a forma, a cor e o sabor próprio são mais preservados. Por esse motivo, tempere apenas depois da cozedura a vapor.
- Cozedura aromática a vapor: Pode aromatizar a água com ervas aromáticas, especiarias e vinho.

Cozinhar

- Encha o aparelho com 4 litros de água e proceda ao pré-aquecimento para a posição de cocção a vapor.
- Use o cesto para massa (acessório especial FK 023 000) para preparar massas.
- Recomendamos que coloque a tampa de vidro.
- Pode aromatizar ou temperar a água com sal, mas de seguida tem de limpar muito bem o aparelho. Os resíduos de sal podem provocar corrosões.

Apurar

- Encha o aparelho com 4 litros de líquido e ajuste uma temperatura entre os 75 e 95°C.
- Em vez de água pode usar caldo de legumes, de peixe ou de carne. Também pode aromatizar o líquido de cozedura com ervas aromáticas, especiarias ou vinho.
- Coloque sempre a tampa de vidro.

Branquear

Branquear com vapor (legumes):

- Encha o aparelho com 1 litro de água e proceda ao pré-aquecimento para a posição de cocção a vapor.
- Coloque o recipiente com furos e os legumes dentro da cuba e feche a tampa de vidro. Branqueie no máx. 500 g de legumes por ciclo.

- Cozinhe os legumes a vapor durante 4 - 5 minutos e, em seguida, coloque-os imediatamente em água gelada.

Branquear em água em ebulição (legumes ou carne):

- Encha o aparelho com 4 litro de água e proceda ao pré-aquecimento para a posição de cocção a vapor.

- Junte os legumes ou a carne à água e deixe levantar fervura.
- Retire os alimentos. Passe os legumes por água gelada, lave a carne primeiro com água quente, depois com água fria.
- Use o cesto para massa (acessório FK 023 000) para colocar e retirar os alimentos com facilidade.
- Pode temperar a água com sal, mas de seguida tem de limpar muito bem o aparelho. Os resíduos de sal podem provocar corrosões.

Regenerar (aquecer)

- Encha o aparelho com 1 litro de água e proceda ao pré-aquecimento para a posição de cocção a vapor.
- Coloque o recipiente sem furos com os alimentos preparados dentro da cuba e volte a ajustar para os 95 °C.
- É necessário colocar a tampa de vidro.

Alimento	Quantidade de água	Recipiente	Ajuste	Tempo de cozedura	Observações
Prato com carne	1 litro	sem furos	95 °C	12 - 15 min.	
Massas, acompanhamentos com amido (500 g)	1 litro	sem furos	95 °C	10 - 12 min.	Untar o fundo do recipiente ligeiramente com manteiga
Legumes (500 g)	1 litro	sem furos	95 °C	10 - 12 min.	

Manter quente

- Encha o aparelho com 1 litro de água e proceda ao pré-aquecimento para a posição de cocção a vapor.
- Coloque o recipiente sem furos com os alimentos quentes dentro da cuba e volte a ajustar o aparelho para os 80 - 85 °C, e feche a tampa de vidro.
- Se utilizar dois recipientes em simultâneo, coloque primeiro o recipiente com furos no aparelho e, em seguida, coloque o recipiente sem furos por cima.
- É necessário colocar a tampa de vidro.

Extração de sumos (frutos silvestres)

- Encha o aparelho com 1 litro de água e proceda ao pré-aquecimento para a posição de cocção a vapor.
- Primeiro coloque o recipiente sem furos na cuba e, em seguida, o recipiente com furos com os frutos silvestres, e feche a tampa de vidro.
- A fruta deve ficar no aparelho até deixar de sair sumo (aprox. 120 minutos).
- De seguida, pode espremer os frutos silvestres com um pano da loiça limpo, para aproveitar os últimos sumos da fruta.

Conservas

- Encha o aparelho com 1 litro de água e proceda ao pré-aquecimento para a posição de cocção a vapor.
- Após a compra ou colheita dos alimentos, prepare logo as conservas. Guardar os alimentos durante longos períodos de tempo reduz o seu teor vitamínico e propicia a fermentação.
- Utilize apenas fruta e legumes em estado perfeito.
- A carne não é adequada para preparar conservas na vaporeira.
- Verifique e limpe muito bem os frascos de conserva, as borrachas de vedação, os grampos e as molas.
- Antes de iniciar o processo de conserva, esterilize os frascos lavados na vaporeira (ver capítulo "Esterilizar").
- Coloque os frascos no recipiente com furos, de forma que os frascos não toquem uns nos outros.
- Após o tempo de cozedura, abra a tampa de vidro e retire os frascos depois de terem arrefecido na totalidade.

Alimento	Quantidade de água	Recipiente	Ajuste	Tempo de cozedura	Observações
Fruta, legumes (exceto feijões e ervilhas) em frascos de conserva de 0,75 - 1l fechados	1 litro	com furos	Cozinhar a vapor	35 - 40 min.	
Feijões ou ervilhas em frascos de conserva de 0,75 - 1l fechados	1 litro	com furos	Cozinhar a vapor	120 min.	

Preparação de iogurte

- Aquecer leite pasteurizado no disco do fogão, até aos 90 °C, para evitar uma perturbação das culturas de iogurte. Importante! Em seguida, deixar arrefecer o leite em banho-maria até aos 40 °C, para não danificar as culturas de iogurte.
- O leite ultrapasteurizado (HT) não tem de ser aquecido.
- Adicione iogurte natural coalhado com as culturas de iogurte selecionadas ao leite (no mínimo 10 g de iogurte por cada 100 ml de leite). Misturar bem o iogurte com um batedor de claras.
- Se utilizar fermento para iogurte, observe as instruções da embalagem.
- Coloque o leite nos frascos de iogurte lavados e feche as tampas.
- Nota: Antes de colocar o leite nos frascos lavados, pode ainda esterilizá-los na vaporeira, na posição de cocção a vapor, durante 20 minutos. Certifique-se de que deixa arrefecer os frascos antes de os encher.
- Encha o aparelho com 1 litro de água. Coloque o recipiente com furos no aparelho e feche a tampa de vidro. Pré-aqueça o aparelho durante, pelo menos 5 minutos, a 55 °C. Coloque os frascos rapidamente no recipiente e feche a tampa do aparelho.
- O iogurte deve ficar 6 - 8 horas no aparelho, a 55 °C. Após 8 horas, o aparelho desliga-se automaticamente (bloqueio de segurança). Rode o botão para 0. Em seguida, pode voltar a ligar normalmente o aparelho, caso seja necessário.
- Depois de pronto, coloque o iogurte no frigorífico.
- Sugestão: Pode adicionar compota ou fruta de conserva ao leite ou colocá-la no fundo dos frascos de iogurte, ou ainda aromatizar o leite (por ex. com café instantâneo ou chocolate em pó).

Levedar (deixar levedar)

- Encha o aparelho com 1 litro de água e proceda ao pré-aquecimento para os 45 °C.
- Coloque o recipiente sem furos com massa/base para massa dentro do aparelho.
- Se a massa/base para massa deve levedar dentro de uma bacia, cesto de levedar ou forma, use o recipiente com furos, colocando a vasilha com a massa/base para massa dentro do mesmo. Certifique-se de que a tampa de vidro pode fechar na totalidade.
- É necessário colocar a tampa de vidro.
- Deixe levedar a massa/base para massa a uma temperatura de 45 °C, até o volume ter crescido de forma evidente (aprox. 30 minutos).

Esterilizar

- Encha o aparelho com 1 litro de água e proceda ao pré-aquecimento para a posição de cocção a vapor.
- Coloque o recipiente com furos com os objetos a esterilizar (por ex. frascos para compotas, conservas ou iogurtes, biberões) na cuba e feche a tampa de vidro.
- Primeiro, os utensílios a esterilizar têm de ser muito bem lavados.
- Acione o vapor durante 20 minutos.
- Se utilizar dois recipientes em simultâneo, coloque primeiro o recipiente com furos no aparelho e, em seguida, coloque o recipiente sem furos por cima, e vaporize durante mais 10 minutos.

Legumes

- Tempere os legumes apenas depois da cozedura. Durante a cozedura a vapor, o sabor natural dos legumes é mais preservado do que na cozedura em água, pelo que requer menos tempero.
- Salvo indicação em contrário, os tempos de cozedura referem-se a 1 kg de legumes.

Alimento	Quantidade de água	Recipiente	Ajuste	Tempo de cozedura	Observações
Alcachofras, grandes (400 - 500 g cada)	1 litro	com furos	Cozinhar a vapor	40 - 50 min.	
Espinafres (250 g)	1 litro	com furos	Cozinhar a vapor	4 min.	
Couve-flor	1 litro	com furos	Cozinhar a vapor	15 - 20 min.	em raminhos
Feijão verde	1 litro	com furos	Cozinhar a vapor	20 - 25 min.	
Brócolos	1 litro	com furos	Cozinhar a vapor	10 - 15 min.	em raminhos
Brócolos e cenouras (1 kg de cada)	1 litro	com furos	Cozinhar a vapor	20 - 25 min.	em raminhos/às rodela
Funcho	1 litro	com furos	Cozinhar a vapor	8 - 12 min.	às tiras
Terrina de legumes (1,2 kg)	1 litro	com furos	Cozinhar a vapor	50 - 60 min.	em forma de terrina longa
Cenouras	1 litro	com furos	Cozinhar a vapor	10 - 15 min.	às rodela
Batatas	1 litro	com furos	Cozinhar a vapor	20 - 25 min.	aos quartos
Couve-rábano	1 litro	com furos	Cozinhar a vapor	15 - 25 min	às rodela
Alho-francês	1 litro	com furos	Cozinhar a vapor	5 - 10 min.	às rodela
Beterraba branca	1 litro	com furos	Cozinhar a vapor	12 - 15 min.	Primeiro, cozinhar os caules durante 8 - 10 min., juntar as folhas e cozinhar mais 5 min.
Pak choi (150 - 250 g cada)	1 litro	com furos	Cozinhar a vapor	5 - 7 min.	cortada ao comprido
Batatas com casca, pequenas (aprox. 50 g cada)	1 litro	com furos	Cozinhar a vapor	25 - 30 min.	
Batatas com casca, médias (aprox. 70 g cada)	1 litro	com furos	Cozinhar a vapor	30 - 40 min.	
Batatas com casca, grandes (aprox. 100 g cada)	1 litro	com furos	Cozinhar a vapor	40 - 45 min.	
Couve-de-bruxelas	1 litro	com furos	Cozinhar a vapor	18 - 22 min.	
Espargos brancos	1 litro	com furos	Cozinhar a vapor	18 - 25 min.	
Espargos verdes	1 litro	com furos	Cozinhar a vapor	10 - 15 min.	
Pelar tomates	1 litro	com furos	Cozinhar a vapor	3 - 4 min.	Fazer cortes em cruz antes da cozedura a vapor. Em seguida, passar os tomates por água gelada.
Ervilhas de quebrar	1 litro	com furos	Cozinhar a vapor	10 - 15 min.	

Peixe

- Pode cozinhar filetes de peixe ou peixe inteiro a vapor ou em caldo, no recipiente sem furos. Em comparação com vapor, a preparação em caldo demora aprox. 2 - 5 minutos mais tempo, em função da quantidade e temperatura inicial do caldo.
- Para cozinhar a vapor utilize preferencialmente o recipiente com furos. Se o peixe agarrar muito, pode untar ligeiramente o recipiente.
- Junte o sal ao peixe apenas depois da cozedura. Desta forma não é retirada tanta água ao peixe.
- Para filetes com pele: coloque o peixe com a pele voltada para cima, assim a estrutura e o aroma preservam-se melhor.
- Pode aromatizar o caldo com vinho, caldo de peixe, ervas aromáticas e especiarias.

Perigo de intoxicação!

Preparar apenas mexilhões fechados, em perfeitas condições. Nunca comer mexilhões cozidos cujas cascas não abrirem.

Alimento	Quantidade de água	Recipiente	Ajuste	Tempo de cozedura	Observações
Filete de peixe com mais lascas (1 - 2 cm de espessura)	1 litros	com furos	Cozinhar a vapor	3 - 6 min.	por ex. bacalhau, alabote, pregado, panga, perca
Filete de peixe mais rijo (2 - 3 cm de espessura)	1 litro	com furos	Cozinhar a vapor	10 - 15 min.	por ex. salmão, cantarilho, escamudo, tilápia, perca-do-nilo, robalo
Dourada inteira (600 g) em caldo	1 litro	sem furos	Cozinhar a vapor	25 - 30 min.	500 ml de caldo morno, por ex. caldo de peixe com tiras de legumes
Trutas inteiras (2 trutas de 200 g cada) em caldo	1 litro	sem furos	Cozinhar a vapor	10 - 15 min.	500 ml caldo morno, por ex. caldo de peixe com tiras de legumes
Terrina de peixe (1,2 kg)	1 litro	com furos	Cozinhar a vapor	40 - 45 min.	em forma de terrina longa
Mexilhões em vinho branco (1 kg)	1 litro	sem furos	Cozinhar a vapor	8 - 12 min.	500 ml de vinho branco Usar apenas mexilhões fechados, em perfeitas condições. Os mexilhões estão cozidos assim que as cascas se abrem.
Filete de tamboril (3 cm) em caldo	1 litro	sem furos	Cozinhar a vapor	12 - 15 min.	500 ml de caldo morno, por ex. caldo de peixe com legumes, gengibre, sementes de funcho e coentros
Rolinhos de linguado (80 - 150 g cada)	1 litro	com furos	Cozinhar a vapor	12 - 15 min.	Enrolar também uma fatia de salmão fumado.
Vieiras (12 unidades)	1 litro	com furos	Cozinhar a vapor	4 min.	

Carne / aves / charutaria

Alimento	Quantidade de água	Recipiente	Ajuste	Tempo de cozedura	Observações
Almôndegas (20 - 30 g cada)	1 litro	com furos	Cozinhar a vapor	6 - 8 min.	De picado de vitela. Untar o fundo do recipiente ligeiramente com manteiga.
Peito de frango, recheado (250 - 300 g cada)	1 litro	sem furos	Cozinhar a vapor	25 - 30 min.	Alourar a gosto, antes ou depois da cozedura a vapor. Usar os sucos como base de molho.
Terrina de carne de vitela (1,2 kg)	1 litro	com furos	Cozinhar a vapor	60 - 75 min.	
Rolinho de peito de peru, recheado (250 - 300 g cada)	1 litro	sem furos	Cozinhar a vapor	20 - 30 min.	Alourar a gosto, antes ou depois da cozedura a vapor. Usar os sucos como base de molho.
Aquecer salsicha (cozida)	4 litros	sem	75 - 90 °C	10 - 20 min.	por ex. salsicha branca, Lyoner

Acompanhamentos: Massas e almôndegas

Alimento	Quantidade de água	Recipiente	Ajuste	Tempo de cozedura	Observações
Massas secas (500 g)	4 litros	Cesto para massa	Cozinhar a vapor	5 - 11 min.	
Massas fresca, fria, sem recheio (500 g)	4 litros	Cesto para massa	Cozinhar a vapor	3 - 4 min.	
Massas fresca, fria, com recheio (500 g)	4 litros	Cesto para massa	Cozinhar a vapor	8 - 10 min.	
Gnocchi frescos	1 litro	com furos	Cozinhar a vapor	6 - 8 min.	Untar o fundo do recipiente ligeiramente com manteiga
Bolas de batata (80 g cada)	1 litro	com furos	Cozinhar a vapor	15 - 18 min.	Untar o fundo do recipiente ligeiramente com manteiga
Bolas de pão (80 g cada)	1 litro	com furos	Cozinhar a vapor	12 - 15 min.	Untar o fundo do recipiente ligeiramente com manteiga

Acompanhamentos: Arroz

- Coloque o arroz e o líquido de cozedura nas proporções especificadas no recipiente sem furos. Exemplo: 1 : 1,5 = por 100 g de arroz 150 ml líquido.
- O líquido de cozedura pode ser água ou caldo. Também pode adicionar sal, especiarias, legumes, sumo de limão, vinho, etc.
- Em relação ao líquido necessário e tempo de cozedura observe também as instruções que constam na embalagem do fabricante

Alimento	Quantidade de água	Recipiente	Ajuste	Tempo de cozedura	Observações
Arroz Basmati (1 : 2)	1 litro	sem furos	Cozinhar a vapor	15 - 18 min.	
Arroz aromático (1 : 2)	1 litro	sem furos	Cozinhar a vapor	15 - 18 min.	
Arroz chinês (1 : 2)	1 litro	sem furos	Cozinhar a vapor	15 - 18 min.	Arroz do nordeste da China
Arroz de jasmim (1 : 2)	1 litro	sem furos	Cozinhar a vapor	15 - 18 min.	
Arroz de grão extra longo (1 : 2)	1 litro	sem furos	Cozinhar a vapor	20 - 25 min.	por ex. Patna, Carolino
Arroz de grão médio e pequeno (1 : 2)	1 litro	sem furos	Cozinhar a vapor	15 - 18 min.	por ex. Arborio (Avorio), Carnaroli, Bomba, Padano
Arroz integral (1 : 1,5)	1 litro	sem furos	Cozinhar a vapor	40 - 50 min.	o tempo de cozedura pode variar muito em função do tipo de arroz
Arroz estufado (1 : 1,5)	1 litro	sem furos	Cozinhar a vapor	10 - 15 min.	
Arroz vermelho (Camarga) (1 : 2)	1 litro	sem furos	Cozinhar a vapor	30 - 35 min.	
Arroz selvagem (1 : 3)	1 litro	sem furos	Cozinhar a vapor	20 - 25 min.	

Acompanhamentos: cereais

- Coloque as leguminosas e o líquido de cozedura nas proporções especificadas no recipiente sem furos. Exemplo: 1 : 1,5 = por 100 g de cereais 150 ml líquido.
- O líquido de cozedura pode ser água ou caldo. Também pode adicionar sal, especiarias, legumes, sumo de limão, vinho, etc.
- Em relação ao líquido necessário e tempo de cozedura observe também as instruções que constam na embalagem do fabricante

Alimento	Quantidade de água	Recipiente	Ajuste	Tempo de cozedura	Observações
Bulgur, fino (1 : 2)	1 litro	sem furos	Cozinhar a vapor	12 - 15 min.	
Bulgur, grosseiro (1 : 2)	1 litro	sem furos	Cozinhar a vapor	17 - 20 min.	
Couscous, médio (sêmola de trigo duro) (1 : 2)	1 litro	sem furos	Cozinhar a vapor	5 - 7 min.	
Painço (1 : 2,5)	1 litro	sem furos	Cozinhar a vapor	25 - 35 min.	
Polenta (1 : 4)	1 litro	sem furos	Cozinhar a vapor	10 - 15 min.	
Quinoa (1 : 2)	1 litro	sem furos	Cozinhar a vapor	17 - 20 min.	

Acompanhamentos: Leguminosas (secas)

- Coloque as leguminosas e o líquido de cozedura nas proporções especificadas no recipiente sem furos. Exemplo: 1 : 2 = por 100 g de leguminosas 200 ml líquido. As leguminosas têm de ficar completamente cobertas com o líquido de cozedura.
- Algumas das indicações referem-se a leguminosas previamente demolhadas. Leguminosas não demolhadas precisam de um tempo de cozedura bastante mais longo.
- O líquido de cozedura pode ser água ou caldo. Também pode adicionar sal, especiarias, legumes, sumo de limão, vinho, etc.

Alimento	Quantidade de água	Recipiente	Ajuste	Tempo de cozedura	Observações
Favas (1:1)	1 litro	sem furos	Cozinhar a vapor	50 - 60 min.	Feijão demolhado durante 12 horas
Feijão vermelho (1:1)	1 litro	sem furos	Cozinhar a vapor	75 - 90 min.	Feijão demolhado durante 12 horas
Feijão branco (1:1)	1 litro	sem furos	Cozinhar a vapor	45 - 60 min.	Feijão demolhado durante 12 horas
Feijão catarino	1 litro	sem furos	Cozinhar a vapor	45 - 60 min.	Feijão demolhado durante 12 horas
Lentilhas vermelhas (1:2)	1 litro	sem furos	Cozinhar a vapor	10 - 12 min. 20 min.	para salada para puré
Lentilhas (1:2)	1 litro	sem furos	Cozinhar a vapor	35 - 45 min.	
Lentilhas verdes (1:2)	1 litro	sem furos	Cozinhar a vapor	25 - 30 min.	
Lentilhas Beluga (1:2)	1 litro	sem furos	Cozinhar a vapor	20 - 25 min.	

Alimento	Quantidade de água	Recipiente	Ajuste	Tempo de cozedura	Observações
Ervilhas, verdes ou amarelas, descascadas, inteiras ou em metades (1:2)	1 litro	sem furos	Cozinhar a vapor	60 - 90 min.	
Grão-de-bico (1:1)	1 litro	sem furos	Cozinhar a vapor	60 - 75 min.	Grão-de-bico previamente demolidado durante 12 horas

Sobremesas

Alimento	Quantidade de água	Recipiente	Ajuste	Tempo de cozedura	Observações
Crème brûlée/Flan/creme de caramelo (120 g cada)	1 litro	com furos	95 °C	35 - 40 min.	Pré-aquecer o aparelho para a posição de cocção a vapor
Dampfnudeln (100 g cada)	1 litro	sem furos	Cozinhar a vapor	20 - 25 min.	Deixar as Dampfnudeln levedar durante 30 min. antes de as cozinhar a vapor (ver capítulo "Levedar").
Compota	1 litro	sem furos	Cozinhar a vapor	10 - 20 min.	por ex. maçãs, peras, ruibarbo Juntar açúcar, açúcar baunilhado, canela ou sumo de limão a gosto. Não é necessário juntar água.
Arroz doce (250 g de arroz + 625 ml de leite)	1 litro	sem furos	Cozinhar a vapor	35 - 40 min.	Juntar fruta, açúcar ou canela, a gosto.

Diversos

Alimento	Quantidade de água	Recipiente	Ajuste	Tempo de cozedura	Observações
Ovo coalhado (1 l)	1 litro	sem furos	95 °C	35 - 40 min.	Pré-aquecer o aparelho para a posição de cocção a vapor
Bolinhos de sêmola (20 g cada)	1 litro	com furos, sem furos	Cozinhar a vapor		Doce ou salgado, como sobremesa ou para sopas. Untar o fundo do recipiente ligeiramente com manteiga.
Ovos, tamanho M (6 unidades)	1 litro	com furos	Cozinhar a vapor	7,5 min. 10 min. 14 min.	mal cozidos médios bem cozidos
Vinho quente (no mín. 1 l)			75 - 80 °C	120 min.	

Cuidados e Limpeza

Neste capítulo encontrará dicas e sugestões para os cuidados e a limpeza ideal do seu aparelho.

Perigo de queimaduras!

O aparelho aquece durante o funcionamento. Deixe o aparelho arrefecer antes de realizar a limpeza.

Perigo de choque eléctrico!

Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou a vapor para limpar o aparelho.

Limpeza do aparelho

- Após cada utilização, esvaziar a cuba de cocção e limpá-la com uma escova da louça macia e detergente. **Não tratar a cuba de cocção com produtos de tratamento para aço inoxidável, uma vez que, muitas vezes, não são adequados para alimentos.**
- Acumulações de sujidade, sal ou calcário podem causar danos provocados por corrosão.
- Os recipientes e o crivo de resíduos podem ser lavados na máquina de lavar louça ou então com água com um pouco de sabão. A pega dos recipientes só pode ser lavada manualmente.
- Secar muito bem a cuba de cocção com um pano. Não se deve colocar a tampa de vidro enquanto a cuba de cocção ainda estiver húmida.
- Se, devido a água com elevado teor calcário, se formar uma película branca na cuba de cocção: Limpar a cuba de cocção com água e vinagre ou com um produto de descalcificação adequado para alimentos. Enxaguar muito bem com água limpa.
- Depois de secar, polir a cuba de cocção com um pano macio e uma gota de óleo alimentar.

Após a limpeza e secagem, pode guardar os recipientes limpos e a pega dentro da cuba de cocção. Para que a cobertura do aparelho (acessório especial) assente correctamente, é necessário virar a tampa de vidro ao contrário.

Nota: Após algumas horas de funcionamento começam a surgir os contornos do aquecimento no fundo da cuba. Tal não afecta o funcionamento nem a qualidade do aparelho.






Componente do aparelho/superfície	Limpeza recomendada
Cuba de cocção	Limpar com uma escova da louça macia e detergente, e secar muito bem com um pano macio.
Cuba de cocção	Detergente
Tampa de vidro	Detergente
Pega	Limpar com água quente e detergente.
Painel de comando	Limpar com um pano macio e húmido e um pouco de detergente; o pano não pode estar muito molhado. Secar com um pano macio. Existe um óleo de tratamento (n.º de encomenda 00311135) adequado para o painel de comando; este está disponível na nossa loja online ou na loja onde adquiriu o aparelho. Após a limpeza, aplique o óleo de tratamento uniformemente sobre o painel de comando, com um pano macio.
Botão de comando	Limpar com um pano macio e húmido e um pouco de detergente; o pano não pode estar muito molhado. Atenção! Danos no aparelho: Não retirar os botões de comando para efeitos de limpeza.

Não usar estes detergentes

- Produtos de limpeza abrasivos ou agressivos
- Não permitir o contacto de produtos de limpeza com substâncias ácidas (p. ex. vinagre, ácido cítrico, etc.) com o aro ou o painel
- Produtos de limpeza com cloro ou elevado teor alcoólico
- Spray para limpeza de fornos
- Esponjas duras e abrasivas, escovas ou esfregões
- Panos de cozinha novos devem ser muito bem enxaguados antes de serem utilizados.

Reparar falhas

Muitas vezes, é fácil reparar as falhas que podem ocorrer. Observe as seguintes indicações antes de contactar o Serviço de Apoio ao Cliente.

Falha	Possível causa	Solução
 aparece no mostrador. A vaporeira não aquece.	O bloqueio de segurança está activado.	Desligar o bloqueio de segurança.
O aparelho desliga-se. No mostrador piscam traços.	Bloqueio de segurança	Desligar o aparelho. Em seguida é possível voltar a ligar o aparelho da forma habitual.
O mostrador apresenta uma mensagem de erro (p. ex. F01, F02, etc.).	Erro no sistema electrónico	Contactar o Serviço de Apoio ao Cliente da Gaggenau.
 é exibido no mostrador. A vaporeira não aquece.	Protecção contra sobreaquecimento: Cuba de cocção sem líquido.	Desligar o aparelho. Juntar água fria, pelo menos, até à marca mínima. Deixar o aparelho arrefecer completamente.
	Protecção contra sobreaquecimento: O aparelho funcionou demasiado tempo na posição de cocção a vapor  sem tampa.	Desligar o aparelho e aguardar que arrefeça completamente. Colocar a tampa de vidro na posição de cocção a vapor.
	Protecção contra sobreaquecimento: A cuba de cocção foi enchida com água muito quente.	Desligar o aparelho e aguardar que arrefeça completamente. Encher a cuba de cocção com água fria.
	Protecção contra sobreaquecimento: Cuba de cocção com calcificação intensa. O elemento de aquecimento demarca-se no fundo da cuba de cocção como uma película branca.	Desligar o aparelho e aguardar que arrefeça completamente. Limpar a cuba de cocção com água e vinagre ou com um produto de descalcificação adequado para alimentos. Enxaguar muito bem com água limpa.
	Se for exibido o símbolo  mesmo depois de ligar o aparelho, e apesar deste ter arrefecido completamente, contacte o Serviço de Apoio ao Cliente da Gaggenau.	
 pisca no mostrador.	A torneira de drenagem não está completamente aberta ou fechada.	Fechar a torneira de drenagem. Se a torneira de drenagem estiver a ser obstruída por resíduos de alimentos, volte a abrir a mesma. Em seguida, remova cuidadosamente os resíduos de alimentos com um objecto adequado (p. ex. o cabo de uma colher de pau).

Serviço de Apoio ao Cliente

Se o aparelho tiver de ser submetido a uma reparação, o nosso Serviço de Apoio ao Cliente está ao seu dispor. Encontramos sempre uma solução adequada, de forma a evitar deslocações desnecessárias dos técnicos.

Quando nos contactar queira indicar sempre o número de produto (n.º E) e o número de fabrico (n.º FD), para que lhe possamos prestar uma assistência qualificada. A placa de características com estes números encontra-se na parte inferior do aparelho. Para que, em caso de necessidade, não tenha de perder muito tempo à procura dos dados do seu aparelho e do número de telefone do Serviço de Apoio ao Cliente, pode inserir os mesmos neste local.

N.º E

N.º FD

Serviço de Apoio ao Cliente 

Tenha em conta que, no caso de utilização incorrecta, a visita do técnico do Serviço de Apoio ao Cliente não é gratuita, mesmo dentro período da garantia.

Os dados para contacto com todos os países encontram-se no índice dos Serviços Técnicos anexo.

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 21 4250 790

Confie na competência do fabricante. Terá assim a garantia que a reparação é efectuada por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica, equipados com peças de substituição originais para o seu electrodoméstico.

Πίνακας περιεχομένων

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας	62
Αιτίες των ζημιών	63
Προστασία περιβάλλοντος	63
Εξοικονόμηση ενέργειας	63
Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος	63
Η καινούργια σας συσκευή	64
Ατμομάγειρας	64
Σύμβολα πάνω στην κονσόλα χειρισμού και στην οθόνη ενδείξεων	65
Εξαρτήματα	65
Ειδικός εξοπλισμός	65
Τρόπος λειτουργίας	65
Χειρισμός	66
Πριν την πρώτη χρήση	66
Προσαρμογή του σημείου ζέσης	66
Τοποθέτηση της χειρολαβής	66
Ενεργοποίηση	66
Απενεργοποίηση	67
Ηλεκτρονικό ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου	67
Ασφάλεια παιδιών	67
Προστασία υπερθέρμανσης	68
Διάταξη απενεργοποίησης για λόγους ασφαλείας	68
Άδειασμα του υγρού μαγειρέματος	68
Πίνακες και συμβουλές	69
Μαγείρεμα με ατμό	69
Μαγείρεμα	69
Σιγανό μαγείρεμα	69
Ζεμάτισμα	69
Ξαναζέσταμα (ζέσταμα)	70
Διατήρηση της θερμότητας	70
Αφαίρεση χυμού (μούρα)	70
Βράσιμο για συντήρηση	70
Παρασκευή γιαουρτιού	71
Ζύμωση (φούσκωμα)	71
Απολύμανση	71
Λαχανικά	72
Ψάρι	73
Κρέας / Πουλερικά / Προϊόντα αλλαντικών	73
Συνοδευτικά: Ζυμαρικά και διάφορα κεφτεδάκια	74
Συνοδευτικά: Ρύζι	74
Συνοδευτικά: Δημητριακά	75
Συνοδευτικά: Όσπρια (ξηρά)	75
Επιδόρπια	76
Άλλα	76
Φροντίδα και καθαρισμός	77
Καθαρισμός της συσκευής	77
Μη χρησιμοποιείτε τα ακόλουθα μέσα καθαρισμού	77
Άρση βλαβών	78
Σέρβις πελατών	79

Περαιτέρω πληροφορίες για τα προϊόντα, τα εξαρτήματα, τα ανταλλακτικά και το σέρβις θα βρείτε στο διαδίκτυο (Internet): www.gaggenau-home.com και στο online-shop: www.gaggenau-eshop.com

⚠ Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες. Μόνο τότε μπορείτε να χειριστείτε τη συσκευή σίγουρα και σωστά. Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης και συναρμολόγησης για μια αργότερη χρήση ή για τον επόμενο ιδιοκτήτη.

Η παρούσα συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με τις οδηγίες εγκατάστασης που περιλαμβάνονται.

Μετά την αφαίρεση από τη συσκευασία, ελέγξτε τη συσκευή. Σε περίπτωση ζημιάς κατά τη μεταφορά μην την συνδέσετε.

Μόνο ένας αδειούχος εγκαταστάτης επιτρέπεται να συνδέσει τις συσκευές χωρίς φως. Σε περίπτωση ζημιών που οφείλονται σε λάθος σύνδεση, δεν έχετε κανένα δικαίωμα εγγύησης.

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση και το οικιακό περιβάλλον. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την παρασκευή φαγητών και ποτών. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας επιτηρείτε τη συσκευή. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους.

Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση μέχρι ένα μέγιστο ύψος 2.000 μέτρων πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για τη λειτουργία με έναν εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ένα τηλεχειριστήριο.

Αυτή η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί από παιδιά άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία ή γνώση, όταν επιτηρούνται ή εάν έχουν λάβει σχετικές οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής από ένα άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που μπορούν να προκύψουν.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να πραγματοποιηθούν από παιδιά, εκτός εάν είναι 8 ετών και άνω και επιτηρούνται.

Κρατάτε τα παιδιά που είναι κάτω των 8 ετών μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.

Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ, τα εύφλεκτα υλικά μπορούν να αναφλεγούν. Μην αποθηκεύετε ή μη χρησιμοποιείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα (π.χ. κουτιά σπρέι, υγρά καθαρισμού) κάτω από τη συσκευή ή πολύ κοντά της. Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα πάνω ή μέσα στη συσκευή.

Κίνδυνος εγκαύματος!

- Τα προσιτά μέρη/εξαρτήματα ζεσταίνονται πολύ κατά τη λειτουργία. Μην ακουμπάτε ποτέ τα καυτά μέρη/εξαρτήματα. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Το μαγειρικό σκεύος ζεσταίνεται πάρα πολύ. Απομακρύνετε το μαγειρικό σκεύος μόνο με τη συμπαραδιδόμενη χειρολαβή. Η χειρολαβή πρέπει να ασφαλιζεται σωστά στο μαγειρικό σκεύος. Η χειρολαβή δεν είναι κατάλληλη για το άδειασμα του περιεχομένου του μαγειρικού σκεύους.
- Σε περίπτωση κλειστού καλύμματος της συσκευής δημιουργείται συσσώρευση θερμότητας. Κλείνετε το κάλυμμα της συσκευής, αφού πρώτα κρυώσει η συσκευή. Μην ενεργοποιείτε ποτέ τη συσκευή με κλειστό κάλυμμα. Μη χρησιμοποιείτε το κάλυμμα της συσκευής για τη διατήρηση του φαγητού ζεστού ή την εναπόθεση φαγητού.

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από έναν τεχνικό του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένο από εμάς. Εάν η συσκευή έχει βλάβη, τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Στα καυτά μέρη της συσκευής μπορεί να λιώσει η μόνωση των καλωδίων των ηλεκτρικών συσκευών. Τα καλώδια σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών δεν επιτρέπεται να έρθουν ποτέ σε επαφή με τα καυτά μέρη της συσκευής.
- Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.

- Μια ελαττωματική συσκευή μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην ενεργοποιείτε ποτέ μια χαλασμένη συσκευή. Τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Κίνδυνος τραυματισμού!

Το γυάλινο κάλυμμα μπορεί να ραγίσει από ακατάλληλο χειρισμό. Μην καταναλώνετε ποτέ τρόφιμα που έχουν μολυνθεί από θραύσματα γυαλιού. Αντικαταστήστε αμέσως ένα χαλασμένο γυάλινο κάλυμμα.

Αιτίες των ζημιών

Προσοχή!

- Η προστασία υπερθέρμανσης απενεργοποιεί τη συσκευή: Μην ενεργοποιείτε κενή τη συσκευή. Γεμίστε το δοχείο μαγειρέματος το λιγότερο μέχρι το μαρκάρισμα ελαχίστου ή το πολύ μέχρι το περιθώριο υπερχειλίσσης με κρύο νερό ή υγρό μαγειρέματος. Μην αφήσετε το δοχείο μαγειρέματος να στεγνώσει κατά το μαγείρεμα. Μην ζεστάνετε ποτέ λάδι στο δοχείο μαγειρέματος.
- Ζημιά του γυάλινου καλύμματος: Μην αποθέσετε ποτέ το καυτό γυάλινο κάλυμμα πάνω σε ένα υγρό, κρύο πάγκο εργασίας ή μην το κρυώσετε κάτω από κρύο τρεχούμενο νερό. Το γυάλινο κάλυμμα μπορεί να σπάσει. Χρησιμοποιείτε το γυάλινο κάλυμμα προσεκτικά και μην το εκθέτετε σε κτυπήματα. Η μηχανική καταπόνηση μπορεί να οδηγήσει σε τάσεις στο γυαλί. Σε περίπτωση μετέπειτα θέρμανσης μπορεί να σπάσει το γυάλινο κάλυμμα. Αντικαταστήστε αμέσως ένα χαλασμένο γυάλινο κάλυμμα. Εάν από ένα χαλασμένο γυάλινο κάλυμμα περάσουν θραύσματα γυαλιού στο δοχείο μαγειρέματος, τότε τα παρασκευαζόμενα εκεί τρόφιμα δεν είναι κατάλληλα για βρώση.
- Ζημιές στη συσκευή από ακατάλληλα εξαρτήματα: Χρησιμοποιείτε μόνο τα προβλεπόμενα γνήσια εξαρτήματα.
- Διάβρωση από αλάτι ή μπαχαρικά: Προσθέτετε το αλάτι και τα κυβάκια bouillon μόνο στο καυτό νερό. Το δοχείο μαγειρέματος είναι σε μεγάλο βαθμό ανθεκτικό στη διάβρωση. Παρόλ' αυτά μπορεί π.χ. το αλάτι σε ορισμένες περιπτώσεις να διαβρώσει το υλικό.

Προστασία περιβάλλοντος

Η νέα σας συσκευή είναι ιδιαίτερα ενεργειακά αποτελεσματική. Επιπλέον θα βρείτε συμβουλές, πως μπορείτε με τη συσκευή σας να εξοικονομήσετε ακόμα περισσότερη ενέργεια και πως πρέπει να την αποσύρετε σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.

Εξοικονόμηση ενέργειας

- Προθερμάνετε τον ατμομάγειρα μόνο τόσο, μέχρι να φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία.
- Τοποθετείτε κατά το δυνατόν πάντοτε το γυάλινο κάλυμμα. Η απώλεια ατμού και ενέργειας αποφεύγεται χάρη στο καπάκι που κλείνει καλά.
- Εκμεταλλευτείτε τη δυνατότητα, να μαγειρέψετε ταυτόχρονα με δύο εξαρτήματα μαγειρέματος διαφορετικά τρόφιμα.

Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

Αποσύρετε τη συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.



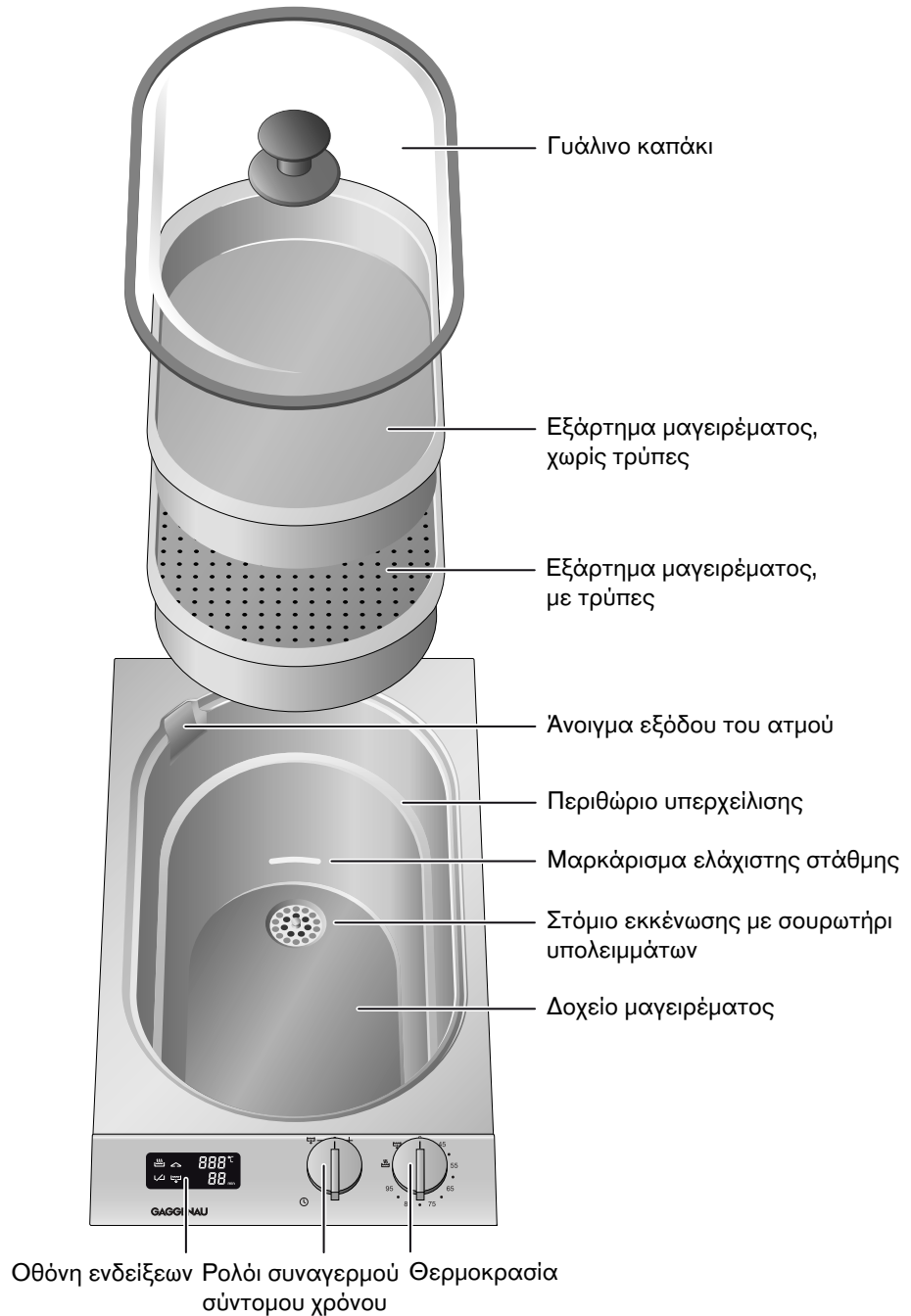
Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ.





Η καινούργια σας συσκευή

Εδώ θα γνωρίσετε την καινούργια σας συσκευή και θα βρείτε πληροφορίες για τα εξαρτήματα.

Ατμομάγειρας



Σύμβολα πάνω στην κονσόλα χειρισμού και στην οθόνη ενδείξεων

-  Βαθμίδα μαγειρέματος με ατμό
-  Θέρμανση
-  Βάνα εκκένωσης νερού, άνοιγμα / ανοιχτή
-  Προστασία υπερθέρμανσης

Εξαρτήματα

Τα ακόλουθα εξαρτήματα βρίσκονται στα υλικά παράδοσης:

- Εξάρτημα μαγειρέματος, με τρύπες
- Εξάρτημα μαγειρέματος, χωρίς τρύπες
- Γυάλινο καπάκι
- Χειρολαβή
- Σουρωτήρι υπολειμμάτων

Ειδικός εξοπλισμός

Τα ακόλουθα εξαρτήματα μπορείτε να τα παραγγείλετε μέσω του ειδικού καταστήματος πώλησης:

- AG 050 000 Σετ εγκατάστασης αποχέτευσης με βαλβίδα αντεπιστροφής, βάνα εκροής (DN 40) και μούφα σύνδεσης (1/2" σε 1 1/2")
- AG 060 000 Σετ εγκατάστασης αποχέτευσης, καθιστά δυνατή την εκκένωση του υγρού μαγειρέματος σ' ένα κατάλληλο δοχείο
- FK 023 000 Τρυπητό ζυμαρικών
- GE 020 010 Εξάρτημα μαγειρέματος, χωρίς τρύπες
- GE 020 020 Εξάρτημα μαγειρέματος, με τρύπες
- VD 201 014 Καπάκι της συσκευής από ανοξείδωτο χάλυβα
- VD 201 034 Καπάκι της συσκευής από αλουμίνιο
- VV 200 014 Μπάρα σύνδεσης από ανοξείδωτο χάλυβα, για συνδυασμό με άλλες συσκευές Vario
- VV 200 034 Μπάρα σύνδεσης από αλουμίνιο, για συνδυασμό με άλλες συσκευές Vario

Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο, όπως αναφέρεται. Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται, όταν τα εξαρτήματα έχουν χρησιμοποιηθεί λάθος.

Τρόπος λειτουργίας

Στον ατμομάγειρα μπορεί να γίνει μαγείρεμα με ατμό, απλό μαγείρεμα, σιγανό μαγείρεμα και ζεμάτισμα.

Το μαγείρεμα με ατμό είναι ένα μαγείρεμα σε ρεύμα ατμού. Η περιοχή θερμοκρασίας βρίσκεται γύρω στους 100 °C. Ο ατμός μεταφέρει τη θερμότητα. Κατάλληλα τρόφιμα είναι π.χ. λαχανικά, πατάτες, ψάρι.

Ο ατμός περιβάλλει το φαγητό και εμποδίζει την απώλεια των θρεπτικών ουσιών των τροφίμων. Το φαγητό διατηρεί τη μορφή, το χρώμα και το τυπικό του άρωμα. Τα τρόφιμα στον ατμομάγειρα δε ροδοκοκκινίζουν.

Η συσκευή προσφέρει τη δυνατότητα του μαγειρέματος με ατμό, χωρίς πίεση, σ' ένα ή δύο εξαρτήματα μαγειρέματος. Στα εξαρτήματα μαγειρέματος με τρύπες ο ατμός μπορεί να φθάσει στο φαγητό απ' όλες τις μεριές. Έτσι εξασφαλίζεται ένα ομοιόμορφο μαγείρεμα ακόμα και σε μεγάλες ποσότητες φαγητού.

Μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία του υγρού μαγειρέματος με βήματα των 5 °C μεταξύ 45 - 95 °C. Αυτή η ακριβής ρύθμιση της θερμοκρασίας του νερού καθιστά δυνατό π.χ. το λιώσιμο της κουβερτούρας, το βράσιμο του κρέατος σε χαμηλή θερμοκρασία ή το βράσιμο των ζυμαρικών.

Πριν την πρώτη χρήση

Προσέξτε τις ακόλουθες υποδείξεις, προτού μαγειρέψετε με ατμό για πρώτη φορά:

- 1 Καθαρίστε καλά τη συσκευή και τα εξαρτήματα.
- 2 Κατά τη θέση σε λειτουργία πρέπει να λάβει χώρα μια προσαρμογή του σημείου ζέσης.

Υπόδειξη: Το μαγείρεμα με ατμό χωρίς προηγούμενη προσαρμογή του σημείου ζέσης μπορεί να οδηγήσει σε εσφαλμένες λειτουργίες της συσκευής. Είναι δυνατό να παράγεται πάρα πολύς ή αντίθετα πολύ λίγος ατμός.



- 3 Μετά την προσαρμογή του σημείου ζέσης γεμίστε το δοχείο μαγειρέματος μέχρι το περιθώριο υπερχειλίσσης με νερό και λειτουργήστε τη συσκευή στη βαθμίδα μαγειρέματος με ατμό για 30 λεπτά, για την απομάκρυνση πιθανών οσμών της νέας συσκευής. Αδειάστε το νερό και στεγνώστε καλά το δοχείο μαγειρέματος.

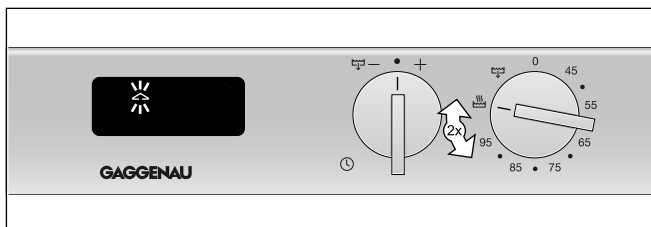
Προσαρμογή του σημείου ζέσης



Το σημείο ζέσης εξαρτάται από την ατμοσφαιρική πίεση. Επειδή η ατμοσφαιρική πίεση πέφτει με αυξανόμενο ύψος, πέφτει έτσι επίσης και το σημείο ζέσης.

Πριν χρησιμοποιήσετε τον ατμομάγειρα για πρώτη φορά, πρέπει να πραγματοποιήσετε μια προσαρμογή του σημείου ζέσης. Σε αυτή την περίπτωση προσαρμόζεται ο ατμομάγειρας στην ατμοσφαιρική πίεση στη θέση τοποθέτησης.

Εκτέλεση της προσαρμογής του σημείου ζέσης

- 1 Γεμίστε το δοχείο μαγειρέματος μέχρι το μαρκάρισμα ελάχιστης στάθμης με κρύο νερό. Τοποθετήστε το γυάλινο καπάκι.
- 2 Γυρίστε το κουμπί χειρισμού "Θερμοκρασία" στη θέση 95 °C.
- 3 **Εντός 5 δευτερολέπτων:** Γυρίστε το αμέσως κουμπί χειρισμού "Θερμοκρασία" **δύο φορές** πέρα-δώθε μεταξύ της θέσης  και της θέσης 95 °C. Στη συνέχεια γυρίστε το κουμπί χειρισμού στη θέση .



Το σύμβολο  αναβοσβήνει κατά τη διάρκεια της προσαρμογής του σημείου ζέσης. Όταν το σύμβολο  δεν αναβοσβήνει πλέον, έχει ολοκληρωθεί η προσαρμογή του σημείου ζέσης. Η διάρκεια ανέρχεται μεταξύ 3 και 7 λεπτών.

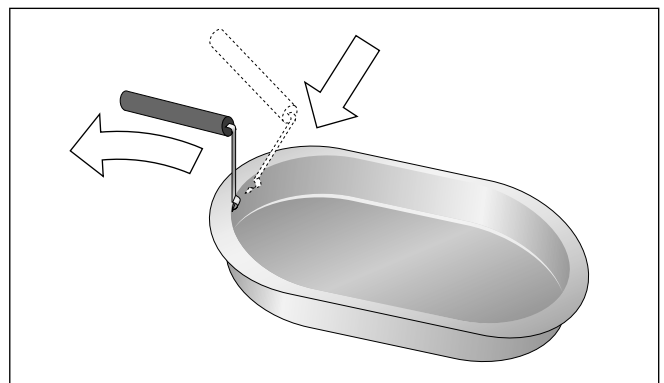
Υπόδειξη: Κατά τη διάρκεια της προσαρμογής του σημείου ζέσης μπορεί να δημιουργείται περισσότερος ατμός.

Τοποθέτηση της χειρολαβής

Κίνδυνος εγκαυμάτων!


Το μαγειρικό σκεύος ζεσταίνεται πάρα πολύ. Απομακρύνετε το μαγειρικό σκεύος μόνο με τη συμπαραδιδόμενη χειρολαβή. Η χειρολαβή πρέπει να ασφαλιζεται σωστά στο μαγειρικό σκεύος. Η χειρολαβή δεν είναι κατάλληλη για το άδειασμα του περιεχομένου του μαγειρικού σκεύους.

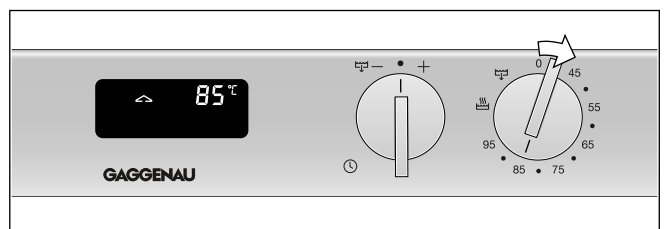
- 1 Σπρώξτε τη χειρολαβή μέσα στην εγκοπή του εξαρτήματος μαγειρέματος.
- 2 Τραβήξτε τη χειρολαβή προς τα πίσω. Σηκώστε το εξάρτημα μαγειρέματος από τη χειρολαβή.




Ενεργοποίηση

Γεμίστε το δοχείο μαγειρέματος με κρύο νερό ή μ' ένα άλλο υγρό μαγειρέματος (ποσότητα πλήρωσης 1 - 4 λίτρα, βλέπε επίσης στον πίνακα μαγειρέματος). Το δοχείο μαγειρέματος δεν επιτρέπεται να γεμίσει με λάδι. Το δοχείο μαγειρέματος πρέπει να γεμίσει το λιγότερο μέχρι το μαρκάρισμα ελάχιστης στάθμης ή το πολύ μέχρι το περιθώριο υπερχειλίσσης.

Γυρίστε το κουμπί χειρισμού "Θερμοκρασία" στη επιθυμητή θέση. Η ρυθμισμένη θερμοκρασία εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων της συσκευής. Το σύμβολο  ανάβει στην οθόνη ενδείξεων, όσο η συσκευή θερμαίνει.

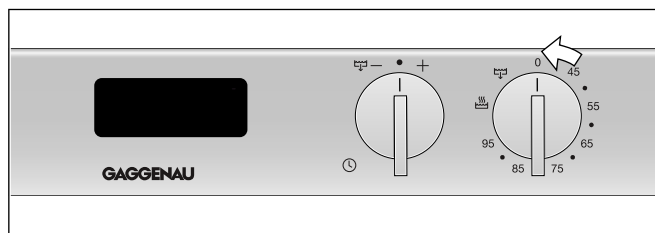


Μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία από 45 - 95 °C. Για το μαγείρεμα με ατμό ρυθμίστε τη βαθμίδα μαγειρέματος με ατμό .

Υπόδειξη: Προσέξτε, κατά τη λειτουργία να είναι καλά τοποθετημένο το γυάλινο καπάκι και να μην είναι καλυμμένο το άνοιγμα εξόδου του ατμού.

Απενεργοποίηση

Γυρίστε το κουμπί χειρισμού "Θερμοκρασία" στη θέση 0. Η ένδειξη στην οθόνη ενδείξεων σβήνει.



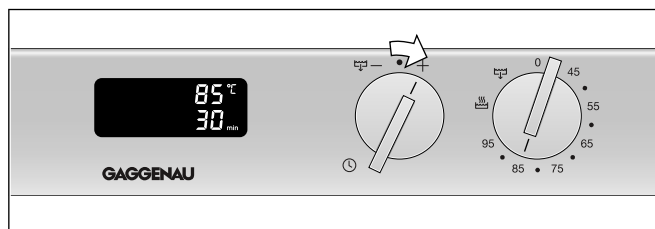
Ηλεκτρονικό ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου

Μπορείτε να ρυθμίσετε το ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου από 1 μέχρι 90 λεπτά. Ο ατμομάγειρας απενεργοποιείται μέσω της διάταξης αυτόματης απενεργοποίησης μετά το ρυθμισμένο χρόνο.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου χωρίς τη λειτουργία της απενεργοποίησης ακόμα και σε περίπτωση απενεργοποιημένης συσκευής.

Ρύθμιση του ρολογιού συναγερμού σύντομου χρόνου

- 1 Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία ή βαθμίδα μαγειρέματος με ατμό.
- 2 Γυρίστε το κουμπί χειρισμού "Ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου" στο + ή στο -, για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο.



- 3 Στην οθόνη τρέχει ο ρυθμισμένος χρόνος. Κατά τη διάρκεια που το ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου τρέχει, μπορείτε να αλλάξετε το ρυθμισμένο χρόνο.
- 4 Μετά το πέρας του χρόνου απενεργοποιείται η συσκευή και ηχεί ένα σήμα. Γυρίστε σύντομα ένα κουμπί χειρισμού, για να απενεργοποιήσετε το σήμα.

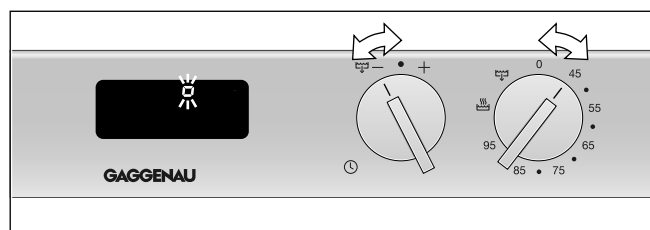
Υποδείξεις


- Όταν απενεργοποιήσετε τη συσκευή νωρίτερα, το ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου εξακολουθεί να εργάζεται χωρίς τη λειτουργία της απενεργοποίησης.
- Όταν ενεργοποιήσετε πρώτα το ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου και μετά τη θερμοκρασία, το ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου τρέχει χωρίς τη λειτουργία αυτόματης απενεργοποίησης.


Ασφάλεια παιδιών

Ενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών

- 1 Γυρίστε το κουμπί χειρισμού "Θερμοκρασία" προς τα δεξιά σε μια οποιαδήποτε θερμοκρασία.
- 2 Γυρίστε το κουμπί χειρισμού "Σύντομος χρόνος" προς τα αριστερά στη θέση "Πλην" και κρατήστε το σ' αυτή τη θέση.
- 3 Επαναφέρετε το κουμπί χειρισμού "Θερμοκρασία" ξανά στη θέση "0".
- 4 Επαναφέρετε το κουμπί χειρισμού "Σύντομος χρόνος" ξανά στη θέση "0".



Στην οθόνη ενδείξεων ανάβει το σύμβολο  και σβήνει μετά από λίγο χρόνο. Η ασφάλεια παιδιών είναι ενεργοποιημένη. Μπορείτε τώρα να γυρίσετε το κουμπί χειρισμού σε μια οποιαδήποτε θέση, χωρίς να ζεσταθεί η συσκευή.


Όταν γυρίσει ένα κουμπί χειρισμού, κατά τη διάρκεια που η ασφάλεια παιδιών είναι ενεργοποιημένη, εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων το σύμβολο  και σβήνει μετά από λίγο χρόνο.

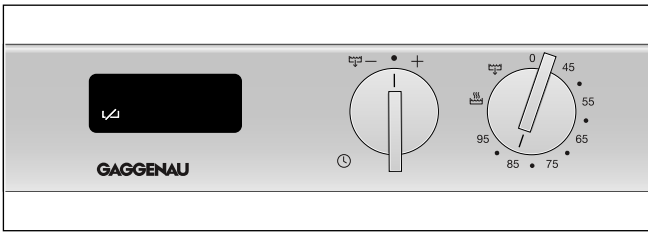
Απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών

- 1 Γυρίστε το κουμπί χειρισμού "Σύντομος χρόνος" προς τα αριστερά στη θέση "Πλην" και κρατήστε το σ' αυτή τη θέση.
- 2 Γυρίστε το κουμπί χειρισμού "Θερμοκρασία" προς τα δεξιά σε μια οποιαδήποτε θερμοκρασία.
- 3 Επαναφέρετε το κουμπί χειρισμού "Σύντομος χρόνος" ξανά στη θέση "0".

Η ασφάλεια παιδιών είναι απενεργοποιημένη.

Προστασία υπερθέρμανσης

Σε περίπτωση υπερθέρμανσης η συσκευή απενεργοποιεί από μόνη της το θερμαντικό σώμα, για την προστασία της συσκευής και των ντουλαπιών. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται το σύμβολο . Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε τη να κρυώσει εντελώς.

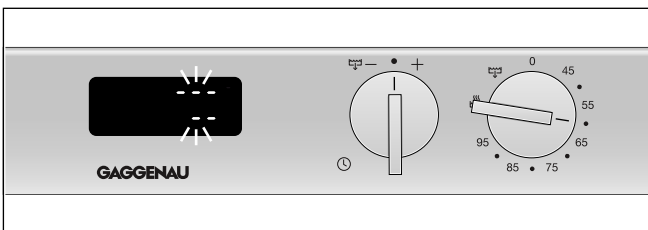


Πιθανές αιτίες υπερθέρμανσης:

- Η συσκευή ενεργοποιήθηκε άδεια (χωρίς υγρό στο δοχείο μαγειρέματος).
- Στο δοχείο μαγειρέματος προστέθηκε πάρα πολύ καυτό νερό.
- Το υγρό στη συσκευή εξατμίστηκε εντελώς ή βρίσκεται κάτω από το μαρκάρισμα ελάχιστης στάθμης.
- Η συσκευή λειτούργησε για περισσότερο χρόνο στη βαθμίδα μαγειρέματος με ατμό χωρίς καπάκι.
- Το δοχείο μαγειρέματος έχει πολλά άλατα.

Διάταξη απενεργοποίησης για λόγους ασφαλείας

Για την προστασία σας η συσκευή είναι εξοπλισμένη με μια διάταξη απενεργοποίησης για λόγους ασφαλείας. Κάθε διαδικασία θέρμανσης απενεργοποιείται μετά από 4 ώρες, όταν μέσα σ' αυτό το χρόνο δε λάβει χώρα κανένας χειρισμός. Σε μια ρύθμιση της θερμοκρασίας κάτω από 70 °C απενεργοποιείται η διαδικασία της θέρμανσης μετά 8 ώρες. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζονται αναβοσβήνουσες παύλες.



Γυρίστε το κουμπί χειρισμού της θερμοκρασίας στο 0, μετά μπορείτε να θέσετε ξανά τη συσκευή σε λειτουργία όπως συνήθως.



Άδειασμα του υγρού μαγειρέματος

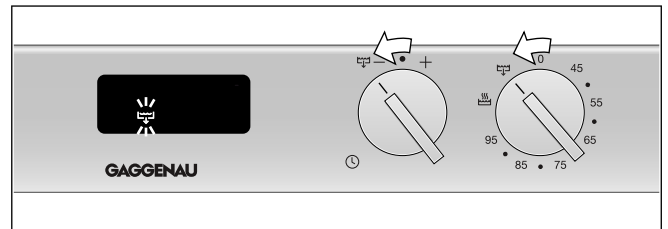
⚠ Κίνδυνος ζεματίσματος!



Κατά το άδειασμα του νερού χωρίς σταθερή σύνδεση αποχέτευσης: Αφήστε τη συσκευή πρώτα να κρυώσει. Τοποθετήστε κάτω από τη συσκευή ένα κατάλληλο και αρκετά μεγάλο δοχείο για τη συλλογή του νερού.

Υπόδειξη: Σε περίπτωση που δε διαθέτετε μια σταθερή εγκατεστημένη σύνδεση αποχέτευσης, πρέπει να εγκαταστήσετε το σετ εγκατάστασης αποχέτευσης AG 060 000 και ένα ανθεκτικό στη θερμοκρασία δοχείο με αντίστοιχο μέγεθος (το ελάχιστο 10 λίτρα) κάτω από τη βάνα εκκένωσης.



Άνοιγμα της βάνας εκκένωσης

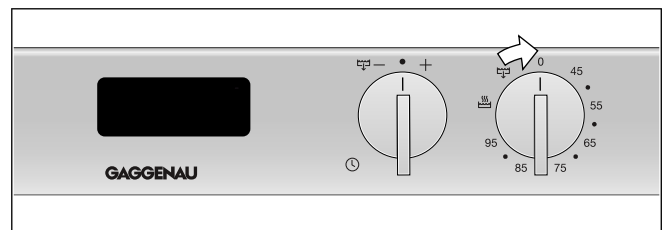
- 1 Γυρίστε το κουμπί χειρισμού "Θερμοκρασία" προς τα αριστερά στη θέση .
- 2 Γυρίστε το κουμπί χειρισμού "Ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου" προς τα αριστερά στη θέση  και κρατήστε το σ' αυτή τη θέση.




Ένα σήμα ηχεί. Μετά από λίγα δευτερόλεπτα αναβοσβήνει στην οθόνη ενδείξεων το σύμβολο . Η βάνα εκκένωσης ανοίγει. Όσο η βάνα εκκένωσης είναι ανοιχτή ανάβει στην οθόνη ενδείξεων συνεχώς το σύμβολο .

Κλείσιμο της βάνας εκκένωσης

- 1 Γυρίστε το κουμπί χειρισμού "Θερμοκρασία" προς τα δεξιά στη θέση 0.
- 2 Ένα σήμα ηχεί. Μετά από λίγα δευτερόλεπτα αναβοσβήνει στην οθόνη ενδείξεων το σύμβολο . Η βάνα εκκένωσης κλείνει. Μόλις κλείσει η βάνα εκκένωσης, σβήνει το σύμβολο .



Υποδείξεις

- Όταν δεν ανοίξει ή δεν κλείσει εντελώς η βάνα εκκένωσης, αναβοσβήνει στην οθόνη ενδείξεων το σύμβολο .
- Αφήνετε πάντοτε το σουρωτήρι υπολειμμάτων στο στόμιο εκκένωσης. Έτσι αποφεύγετε, να μπλοκάρουν τα υπολείμματα φαγητού τη βάνα εκκένωσης.

Πίνακες και συμβουλές

Υποδείξεις

- Προθερμάνετε πάντοτε τη συσκευή.
- Τοποθετείτε πάντοτε ξανά το γυάλινο καπάκι. Με ένα καλά εφαρμοσμένο καπάκι αποφεύγονται οι απώλειες ατμού και ενέργειας.
- Οι αναφερόμενοι χρόνοι μαγειρέματος χρησιμεύουν ως προσανατολισμός. Ο πραγματικός χρόνος μαγειρέματος επηρεάζεται από την ποιότητα και τη θερμοκρασία του αρχικού προϊόντος, το βάρος και το πάχος του φαγητού.

Μαγείρεμα με ατμό

- Γεμίστε τη συσκευή με 1 λίτρο νερό και προθερμάντε την στην βαθμίδα μαγειρέματος με ατμό.
- Βάλτε το εξάρτημα μαγειρέματος μαζί με το φαγητό στο δοχείο και κλείστε το γυάλινο καπάκι.
- Στο εξάρτημα μαγειρέματος με τρύπες ο ατμός μπορεί να φθάσει στο φαγητό απ' όλες τις μεριές. Έτσι εξασφαλίζεται ένα ομοιόμορφο μαγείρεμα ακόμα και σε μεγάλες ποσότητες. Το εξάρτημα μαγειρέματος χωρίς τρύπες εμποδίζει τη ρύπανση του δοχείου μαγειρέματος ή χρησιμοποιείται για το φούσκωμα των φαγητών.
- Ο ατμομάγειρας μπορεί να εξοπλιστεί συγχρόνως και με τα δύο εξαρτήματα μαγειρέματος. Το εξάρτημα με τις τρύπες πρέπει να τοποθετηθεί κάτω από το εξάρτημα χωρίς τρύπες.

Μαγείρεμα

- Γεμίστε τη συσκευή με 4 λίτρα νερό και προθερμάντε την στη βαθμίδα μαγειρέματος με ατμό.
- Χρησιμοποιήστε το τρυπητό ζυμαρικών (ειδικός εξοπλισμός FK 023 000) για την παρασκευή των ζυμαρικών.

Σιγανό μαγείρεμα

- Γεμίστε τη συσκευή με 4 λίτρα υγρό και ρυθμίστε τη θερμοκρασία μεταξύ 75 και 95 °C.

Ζεμάτισμα

Ζεμάτισμα στον ατμό (λαχανικά):

- Γεμίστε τη συσκευή με 1 λίτρο νερό και προθερμάντε την στην βαθμίδα μαγειρέματος με ατμό.

- Χρησιμοποιείτε το σουρωτήρι υπολειμμάτων, όταν προσθέτετε στο νερό μπαχαρικά, βότανα ή λαχανικά, για να μη φράξει το στόμιο εκροής. Απομακρύνετε τα υπολείμματα μετά το μαγείρεμα με ατμό από το δοχείο.
- Καθαρίστε προσεκτικά τη συσκευή ιδιαίτερα, όταν έχετε χρησιμοποιήσει αλάτι, μπουγιόν (Bouillon), σάλτσα ή ζωμό. Τα υπολείμματα των πρόσθετων μπορούν να οδηγήσουν σε διάβρωση.

- Ανάλογα με το χρόνο μαγειρέματος των φαγητών μπορούν να τοποθετηθούν τα εξαρτήματα μαγειρέματος ταυτόχρονα ή το ένα μετά το άλλο.
- Σε περίπτωση ταυτόχρονης χρήσης δύο εξαρτημάτων μαγειρέματος αυξάνεται ο χρόνος μαγειρέματος περίπου κατά 10 λεπτά.
- Στο μαγείρεμα με ατμό τα τρόφιμα χάνουν λιγότερες ουσίες απ' ό,τι στο μαγείρεμα σε βραστό νερό. Οι βιταμίνες, οι ανόργανες ουσίες καθώς επίσης η μορφή, το χρώμα και η γεύση τους διατηρούνται καλύτερα. Καρυκεύστε γι' αυτό μετά το μαγείρεμα με ατμό.
- Αρωματικό μαγείρεμα με ατμό: Μπορείτε να αρωματίσετε το νερό με αρωματικά φυτά, μπαχαρικά και κρασί.

- Συνιστάται η τοποθέτηση του γυάλινου καπακιού.
- Μπορείτε να αρωματίσετε ή να αλατίσετε το νερό, θα πρέπει όμως στη συνέχεια να καθαρίσετε τη συσκευή ιδιαίτερα καλά. Τα υπολείμματα αλατιού μπορούν να οδηγήσουν σε διάβρωση.

- Αντί για νερό μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ζωμό λαχανικών, ζωμό ψαριού ή ζωμό κρέατος. Μπορείτε να αρωματίσετε το υγρό μαγειρέματος με αρωματικά φυτά, μπαχαρικά ή κρασί.
- Τοποθετείτε πάντοτε ξανά το γυάλινο καπάκι.

- Βάλτε το εξάρτημα μαγειρέματος με τρύπες μαζί με τα λαχανικά στο δοχείο και κλείστε το γυάλινο καπάκι. Ζεματίστε το πολύ 500 γρ. λαχανικά κάθε φορά.
- Μαγειρέψτε με ατμό για 4 - 5 λεπτά και περάστε στη συνέχεια τα λαχανικά αμέσως κάτω από κρύο νερό.

Ζεμάτισμα σε βραστό νερό (λαχανικά ή κρέας):

- Γεμίστε τη συσκευή με 4 λίτρα νερό και προθερμάντε την στη βαθμίδα μαγειρέματος με ατμό.
- Βάλτε τα λαχανικά ή το κρέας στο νερό και αφήστε τα να αναβράσουν μία φορά.
- Βγάλτε το φαγητό. Περάστε τα λαχανικά κάτω από κρύο νερό, ξεπλύνετε το κρέας πρώτα με καυτό νερό, μετά με κρύο.

- Χρησιμοποιήστε το τρυπητό ζυμαρικών (εξάρτημα FK 023 000) για την απλή τοποθέτηση και αφαίρεση του φαγητού.
- Μπορείτε να αλατίσετε το νερό, θα πρέπει όμως στη συνέχεια να καθαρίσετε τη συσκευή ιδιαίτερα καλά. Τα υπολείμματα αλατιού μπορούν να οδηγήσουν σε διάβρωση.

Ξαναζέσταμα (ζέσταμα)

- Γεμίστε τη συσκευή με 1 λίτρο νερό και προθερμάντε την στη βαθμίδα μαγειρέματος με ατμό.
- Βάλτε το εξάρτημα μαγειρέματος χωρίς τρύπες μαζί με τα παρασκευαζόμενα φαγητά στο δοχείο και κατεβάστε τη θερμοκρασία στους 95°C.

- Το γυάλινο καπάκι πρέπει να τοποθετηθεί επάνω.

Φαγητό	Ποσό-τητα νερού	Εξάρτημα μαγειρέματος	Ρύθμιση	Χρόνος μαγειρέματος	Παρατηρήσεις
Φαγητό μερίδας με κρέας	1 λίτρο	χωρίς τρύπες	95°C	12 - 15 λεπτά	
Ζυμαρικά, άλλα αμυλούχα τρόφιμα (500 γρ.)	1 λίτρο	χωρίς τρύπες	95°C	10 - 12 λεπτά	Βουτυρώστε ελαφρά τον πάτο του εξαρτήματος μαγειρέματος.
Λαχανικά (500 γρ.)	1 λίτρο	χωρίς τρύπες	95°C	10 - 12 λεπτά	

Διατήρηση της θερμότητας

- Γεμίστε τη συσκευή με 1 λίτρο νερό και προθερμάντε την στη βαθμίδα μαγειρέματος με ατμό.
- Βάλτε το εξάρτημα μαγειρέματος χωρίς τρύπες μαζί με τα καυτά φαγητά στο δοχείο και κατεβάστε τη θερμοκρασία στους 80 - 85°C και κλείστε το γυάλινο καπάκι.

- Όταν χρησιμοποιούνται ταυτόχρονα και τα δύο εξαρτήματα μαγειρέματος, τοποθετήστε πρώτα το εξάρτημα με τις τρύπες στη συσκευή και στη συνέχεια το εξάρτημα χωρίς τρύπες από πάνω.
- Το γυάλινο καπάκι πρέπει να τοποθετηθεί επάνω.

Αφαίρεση χυμού (μούρα)

- Γεμίστε τη συσκευή με 1 λίτρο νερό και προθερμάντε την στη βαθμίδα μαγειρέματος με ατμό.
- Τοποθετήστε πρώτα το εξάρτημα μαγειρέματος χωρίς τρύπες στο δοχείο και στη συνέχεια από πάνω το εξάρτημα μαγειρέματος με τρύπες μαζί με τα μούρα και κλείστε το γυάλινο καπάκι.

- Τα φρούτα πρέπει να παραμείνουν μέσα στη συσκευή τόσο, ώπου να μην εξέρχεται πια άλλος χυμός (περίπου 120 λεπτά).
- Μπορείτε στη συνέχεια να στραγγίξετε τα μούρα μέσα σε μια πετσέτα κουζίνας, για να πάρετε τον υπόλοιπο χυμό.

Βράσιμο για συντήρηση

- Γεμίστε τη συσκευή με 1 λίτρο νερό και προθερμάντε την στη βαθμίδα μαγειρέματος με ατμό.
- Βράζετε τα τρόφιμα αμέσως μετά την αγορά ή τη συγκομιδή. Μια αποθήκευση για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα μειώνει τις βιταμίνες και οδηγεί σε μια ελαφρά ζύμωση.
- Χρησιμοποιήστε μόνο πολύ καλής ποιότητας φρούτα και λαχανικά.
- Το κρέας δεν είναι κατάλληλο για το βράσιμο συντήρησης στον ατμομάγειρα.

- Ελέγχετε και καθαρίζετε προσεκτικά τα βάζα συντήρησης, τα λάστιχα, τα κλιπ και τα ελατήρια.
- Απολυμαίνετε τα πλυμένα βαζάκια πριν το βράσιμο για συντήρηση στον ατμομάγειρα (βλέπε στο κεφάλαιο "Απολύμανση").
- Τοποθετήστε τα βαζάκια στο εξάρτημα μαγειρέματος με τις τρύπες, έτσι ώστε τα βαζάκια να μην έρχονται μεταξύ τους σε επαφή.

- Ανοίξτε το γυάλινο καπάκι μετά τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος και αφαιρέστε τα βαζάκια, όταν αυτά έχουν κρυώσει εντελώς.

Φαγητό	Ποσότητα νερού	Εξάρτημα μαγειρέματος	Ρύθμιση	Χρόνος μαγειρέματος	Παρατηρήσεις
Φρούτα, λαχανικά (εκτός φασόλια και αρακάς) σε κλειστά βαζάκια συντήρησης 0,75 - 1 λίτρα	1 λίτρο	με τρύπες	Μαγειρέμα με ατμό	35 - 40 λεπτά	
Φασόλια ή αρακάς σε κλειστά βαζάκια συντήρησης 0,75 - 1 λίτρα	1 λίτρο	με τρύπες	Μαγειρέμα με ατμό	120 λεπτά	

Παρασκευή γιαουρτιού

- Ζεστάνετε το παστεριωμένο γάλα στη βάση εστιών στους 90 °C, για να αποφύγετε μια διαταραχή της μαγιάς του γιαουρτιού. Σημαντικό! Στη συνέχεια αφήστε το γάλα να κρυώσει στο λουτρό νερού στους 40 °C για να μην καταστραφεί η μαγιά του γιαουρτιού.
- Το κατεργασμένο σε υπερυψηλή θερμοκρασία γάλα (γάλα Η) δεν πρέπει να ζεσταθεί.
- Προσθέστε σφιχτό φυσικό γιαούρτι με πραγματική μαγιά γιαουρτιού μέσα στο γάλα (το λιγότερο 10 γρ. γιαούρτι ανά 100 ml γάλα). Ανακατέψτε καλά το γιαούρτι με το χτυπητήρι.
- Σε περίπτωση χρήσης "μαγιάς" γιαουρτιού προσέξτε παρακαλώ τις ένθετες υποδείξεις.
- Βάλτε το γάλα στα πλυμένα βαζάκια γιαουρτιού και κλείστε τα καπάκια.
- Υπόδειξη: Μπορείτε να απολυμάνετε πρόσθετα τα πλυμένα βαζάκια γιαουρτιού στον ατμομάγειρα στη βαθμίδα μαγειρέματος με ατμό για 20 λεπτά, προτού βάλτε το γάλα. Προσέξτε, να έχουν κρυώσει τα βαζάκια πριν τα γεμίσετε.
- Γεμίστε τη συσκευή με 1 λίτρο νερό. Τοποθετήστε το εξάρτημα μαγειρέματος με τρύπες στη συσκευή και κλείστε το γυάλινο καπάκι. Προθερμάνετε τη συσκευή το λιγότερο για 5 λεπτά στους 55 °C. Τοποθετήστε τα βαζάκια γρήγορα στη συσκευή και κλείστε το καπάκι της συσκευής.
- Το γιαούρτι πρέπει να ωριμάσει 6 - 8 ώρες στους 55 °C. Μετά 8 ώρες απενεργοποιείται αυτόματα η συσκευή (απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας). Γυρίστε το κουμπί στο 0. Στη συνέχεια, σε περίπτωση που χρειάζεται, μπορείτε ενεργοποιήσετε ξανά κανονικά τη συσκευή.
- Τοποθετήστε το γιαούρτι μετά την παρασκευή μέσα στο ψυγείο.
- Συμβουλή: Μπορείτε να ανακατέψετε τη μαρμελάδα ή τα κονσερβαρισμένα φρούτα μέσα στο γάλα ή να τα βάλτε πάνω στον πάτο των βαζών γιαουρτιού ή να αρωματίσετε το γάλα (π.χ. με στιγμιαίο καφέ ή σκόνη σοκολάτας).

Ζύμωση (φούσκωμα)

- Γεμίστε τη συσκευή με 1 λίτρο νερό και προθερμάντε στους 45 °C.
- Βάλτε το δοχείο μαγειρέματος χωρίς τρύπες μαζί με τη ζύμη / το προζύμι στη συσκευή.
- Όταν η ζύμη / το προζύμι πρέπει να φουσκώσει σε ένα μπουλ, καλάθι φουσκώματος ή σε μια φόρμα, χρησιμοποιήστε το εξάρτημα με τρύπες, τοποθετώντας μέσα το σκεύος με τη ζύμη / το προζύμι. Προσέξτε, να μπορεί το γυάλινο καπάκι να κλείσει εντελώς.
- Το γυάλινο καπάκι πρέπει να τοποθετηθεί επάνω.
- Αφήστε τη ζύμη / το προζύμι να φουσκώσει στους 45 °C, ώσπου να αυξηθεί σημαντικά ο όγκος (περίπου 30 λεπτά).

Απολύμανση

- Γεμίστε τη συσκευή με 1 λίτρο νερό και προθερμάντε την στη βαθμίδα μαγειρέματος με ατμό.
- Τοποθετήστε το δοχείο μαγειρέματος με τις τρύπες μαζί με τα προς απολύμανση αντικείμενα (π.χ. βαζάκια μαρμελάδας, κεσεδάκια γιαουρτιού ή μπουκάλια μωρών) στο δοχείο και κλείστε το γυάλινο καπάκι.
- Το απολυμασμένο υλικό πρέπει να προηγουμένως να ξεπλυθεί καλά.
- Μαγειρέψτε με ατμό για 20 λεπτά.
- Όταν χρησιμοποιούνται ταυτόχρονα και τα δύο εξαρτήματα μαγειρέματος, τοποθετήστε πρώτα το εξάρτημα με τις τρύπες στη συσκευή και στη συνέχεια το εξάρτημα χωρίς τρύπες από πάνω και μαγειρέψτε με ατμό 10 λεπτά περισσότερο.

Λαχανικά

- Καρυκεύστε τα λαχανικά μετά το μαγείρεμα. Κατά το μαγείρεμα με ατμό διατηρείται η φυσική γεύση των λαχανικών καλύτερα παρά στο μαγείρεμα και πρέπει να χρησιμοποιηθούν λιγότερα μπαχαρικά.
- Εάν δεν αναφέρεται κάτι άλλο, αναφέρονται οι χρόνοι μαγειρέματος σε 1 κιλό λαχανικά.

Φαγητό	Ποσότητα νερού	Εξάρτημα μαγειρέματος	Ρύθμιση	Χρόνος μαγειρέματος	Παρατηρήσεις
Αγκινάρες, μεγάλες (από 400 - 500 γρ.)	1 λίτρο	με τρύπες	Μαγείρεμα με ατμό	40 - 50 λεπτά	
Σπανάκι φύλλα (250 γρ.)	1 λίτρο	με τρύπες	Μαγείρεμα με ατμό	4 λεπτά	
Κουνουπίδι	1 λίτρο	με τρύπες	Μαγείρεμα με ατμό	15 - 20 λεπτά	σε κομμάτια
Φασόλια, πράσινα	1 λίτρο	με τρύπες	Μαγείρεμα με ατμό	20 - 25 λεπτά	
Μπρόκολο	1 λίτρο	με τρύπες	Μαγείρεμα με ατμό	10 - 15 λεπτά	σε κομμάτια
Μπρόκολο και καρότα (από 1 κιλό)	1 λίτρο	με τρύπες	Μαγείρεμα με ατμό	20 - 25 λεπτά	σε κομμάτια / σε φέτες
Μάραθο	1 λίτρο	με τρύπες	Μαγείρεμα με ατμό	8 - 12 λεπτά	σε λωρίδες
Τερίνα λαχανικών (1,2 κιλά)	1 λίτρο	με τρύπες	Μαγείρεμα με ατμό	50 - 60 λεπτά	σε μακρόστενη φόρμα τερίνας
Καρότα	1 λίτρο	με τρύπες	Μαγείρεμα με ατμό	10 - 15 λεπτά	σε φέτες
Πατάτες	1 λίτρο	με τρύπες	Μαγείρεμα με ατμό	20 - 25 λεπτά	κομμένες στα τέσσερα
Γογγυλοκράμβη	1 λίτρο	με τρύπες	Μαγείρεμα με ατμό	15 - 25 λεπτά	σε φέτες
Πράσο	1 λίτρο	με τρύπες	Μαγείρεμα με ατμό	5 - 10 λεπτά	σε φέτες
Σέσκουλα	1 λίτρο	με τρύπες	Μαγείρεμα με ατμό	12 - 15 λεπτά	Πρώτα μαγειρέψτε τα κοτσάνια για 8 - 10 λεπτά, προσθέστε τα φύλλα και μαγειρέψτε τα ακόμα 5 λεπτά.
Pak Choi (λευκό κινέζικο λάχανο) (από 150 - 250 γρ.)	1 λίτρο	με τρύπες	Μαγείρεμα με ατμό	5 - 7 λεπτά	κομμένο κατά μήκος στα δύο
Βραστάς πατάτες με φλούδα, μικρές (από περίπου 50 γρ.)	1 λίτρο	με τρύπες	Μαγείρεμα με ατμό	25 - 30 λεπτά	
Βραστάς πατάτες με φλούδα, μεσαίες (από περίπου 70 γρ.)	1 λίτρο	με τρύπες	Μαγείρεμα με ατμό	30 - 40 λεπτά	
Βραστάς πατάτες με φλούδα, μεγάλες (από περίπου 100 γρ.)	1 λίτρο	με τρύπες	Μαγείρεμα με ατμό	40 - 45 λεπτά	
Λαχανάκια Βρυξελλών	1 λίτρο	με τρύπες	Μαγείρεμα με ατμό	18 - 22 λεπτά	
Σπαράγγια, άσπρα	1 λίτρο	με τρύπες	Μαγείρεμα με ατμό	18 - 25 λεπτά	
Σπαράγγια, πράσινα	1 λίτρο	με τρύπες	Μαγείρεμα με ατμό	10 - 15 λεπτά	
Ξεφλούδισμα ντοματών	1 λίτρο	με τρύπες	Μαγείρεμα με ατμό	3 - 4 λεπτά	Πριν το μαγείρεμα με ατμό χαράξτε τις σταυρωτά. Μετά το μαγείρεμα με ατμό ψύξτε τις με κρύο νερό.
Φρέσκος αρακάς	1 λίτρο	με τρύπες	Μαγείρεμα με ατμό	10 - 15 λεπτά	

Ψάρι

- Μπορείτε να μαγειρέψετε με ατμό φιλέτα ψαριού ή ολόκληρα ψάρια ή μπορείτε να τα μαγειρέψετε στο εξάρτημα μαγειρέματος χωρίς τρύπες σε ζυμό. Η παρασκευή σε ζυμό διαρκεί σε σύγκριση με το μαγείρεμα με ατμό περίπου 2 - 5 λεπτά περισσότερο, ανάλογα με την ποσότητα και την αρχική θερμοκρασία το ζυμού.
- Εκμεταλλευτείτε στο μαγείρεμα με ατμό κατά προτίμηση το εξάρτημα μαγειρέματος με τρύπες. Αυτό μπορείτε να το λαδώσετε, εάν το ψάρι κολλάει πολύ.
- Αλατίστε το μαγειρεμένο με ατμό ψάρι μετά το μαγείρεμα. Έτσι αφαιρείται από το ψάρι λιγότερο νερό.
- Στα φιλέτα με πέτσα: Τοποθετήστε το ψάρι με την πλευρά της πέτσας προς τα επάνω, έτσι διατηρείται το σχήμα και το άρωμα ακόμα καλύτερα.
- Το ζουμί μπορείτε να το εμπλουτίσετε με κρασί, ζυμό ψαριού, λαχανικά, αρωματικά φυτά και μπαχαρικά.

⚠ Κίνδυνος δηλητηρίασης!

Χρησιμοποιείτε μόνο άψογα και κλειστά μύδια. Μη φάτε ποτέ μύδια, τα οποία μετά το μαγείρεμα δεν έχουν ανοίξει.

Φαγητό	Ποσότητα νερού	Εξάρτημα μαγειρέματος	Ρύθμιση	Χρόνος μαγειρέματος	Παρατηρήσεις
Φιλέτο ψαριών με χαλαρό κρέας (1 - 2 cm χοντρό)	1 λίτρο	με τρύπες	Μαγείρεμα με ατμό	3 - 6 λεπτά	π.χ. μπακαλιάρος, καλκάνι (χάλιμπατ), καλκάνι, πανγκάσιους, λούτσος
Φιλέτο ψαριών με σφιχτό κρέας (2 - 3 cm χοντρό)	1 λίτρο	με τρύπες	Μαγείρεμα με ατμό	10 - 15 λεπτά	π.χ. σολομός, μπαρμπούνη, σολομός θαλάσσης, τιλαπία, πέρκα Βικτωρίας, λαβράκι
Τσιπούρα ολόκληρη (600 γρ.) σε ζυμό	1 λίτρο	χωρίς τρύπες	Μαγείρεμα με ατμό	25 - 30 λεπτά	500 ml χλιαρός ζυμός, π.χ. ζυμός ψαριού με τεμαχισμένα λαχανικά
Πέστροφες ολόκληρες (2 πέστροφες από 200 γρ.) σε ζυμό	1 λίτρο	χωρίς τρύπες	Μαγείρεμα με ατμό	10 - 15 λεπτά	500 ml χλιαρός ζυμός, π.χ. ζυμός ψαριού με τεμαχισμένα λαχανικά
Τερίνα ψαριού (1,2 κιλά)	1 λίτρο	με τρύπες	Μαγείρεμα με ατμό	40 - 45 λεπτά	σε μακρόστενη φόρμα τερίνας
Μύδια σε άσπρο κρασί (1 κιλό)	1 λίτρο	χωρίς τρύπες	Μαγείρεμα με ατμό	8 - 12 λεπτά	500 ml άσπρο κρασί Χρησιμοποιείτε μόνο άψογα και κλειστά μύδια. Τα μύδια είναι μαγειρεμένα, μόλις ανοίξουν.
Φιλέτο βατραχόψαρου (3 cm) σε ζυμό	1 λίτρο	χωρίς τρύπες	Μαγείρεμα με ατμό	12 - 15 λεπτά	500 ml χλιαρό ζυμό, π.χ. ζυμός ψαριού με λαχανικά, τζίντζερ (πιπερόριζα), σπόροι μάραθου και κόλιανδρο
Ρολά γλώσσας (από 80 - 150 γρ.)	1 λίτρο	με τρύπες	Μαγείρεμα με ατμό	12 - 15 λεπτά	Τυλίξτε μαζί μια φέτα καπνιστού σολομού.
Χτένια (12 κομμάτια)	1 λίτρο	με τρύπες	Μαγείρεμα με ατμό	4 λεπτά	

Κρέας / Πουλερικά / Προϊόντα αλλαντικών

Φαγητό	Ποσότητα νερού	Εξάρτημα μαγειρέματος	Ρύθμιση	Χρόνος μαγειρέματος	Παρατηρήσεις
Κεφτεδάκια (από 20 - 30 γρ.)	1 λίτρο	με τρύπες	Μαγείρεμα με ατμό	6 - 8 λεπτά	Από βοδινό κιμά. Βουτηρώστε ελαφρά τον πάτο του εξαρτήματος μαγειρέματος.
υγρό μαγειρέματος (από 250 - 300 γρ.)	1 λίτρο	χωρίς τρύπες	Μαγείρεμα με ατμό	25 - 30 λεπτά	Σοτάρετε κατά βούληση πριν ή μετά το μαγείρεμα με ατμό. Χρησιμοποιήστε το δημιουργούμενο ζυμό ως βάση της σάλτσας.
Τερίνα μοσχαρίσιου κρέατος (1,2 κιλά)	1 λίτρο	με τρύπες	Μαγείρεμα με ατμό	60 - 75 λεπτά	

Φαγητό	Ποσό-τητα νερού	Εξάρτημα μαγειρέματος	Ρύθμιση	Χρόνος μαγειρέματος	Παρατηρήσεις
Ρολά από στήθος γαλοπού-λας, γεμιστά (από 250 - 300 γρ.)	1 λίτρο	χωρίς τρύπες	Μαγειρέμα με ατμό	20 - 30 λεπτά	Σοτάρετε κατά βούληση πριν ή μετά το μαγείρεμα με ατμό. Χρησιμοποιήστε το δημιουργούμενο ζωμό ως βάση της σάλτσας.
Ζέσταμα λουκάνικων (βρασμένα)	4 λίτρα	χωρίς	75 - 90°C	10 - 20 λεπτά	π.χ. άσπρα λουκάνικα, Lyoner

Συνοδευτικά: Ζυμαρικά και διάφορα κεφτεδάκια

Φαγητό	Ποσό-τητα νερού	Εξάρτημα μαγειρέματος	Ρύθμιση	Χρόνος μαγειρέματος	Παρατηρήσεις
Ζυμαρικά, στεγνά τρόφιμα (500 γρ.)	4 λίτρα	τρυπητό ζυμαρικών	Μαγειρέμα με ατμό	5 - 11 λεπτά	
Ζυμαρικά, φρέσκα, κατεψυγμένα, χωρίς γέμιση (500 γρ.)	4 λίτρα	τρυπητό ζυμαρικών	Μαγειρέμα με ατμό	3 - 4 λεπτά	
Ζυμαρικά, φρέσκα, κατεψυγμένα, με γέμιση (500 γρ.)	4 λίτρα	Τρυπητό ζυμαρικών	Μαγειρέμα με ατμό	8 - 10 λεπτά	
Νιόκι, φρέσκο	1 λίτρο	με τρύπες	Μαγειρέμα με ατμό	6 - 8 λεπτά	Βουτυρώστε ελαφρά τον πάτο του εξαρτήματος μαγειρέματος.
Πατατοκεφτεδες (από 80 γρ.)	1 λίτρο	με τρύπες	Μαγειρέμα με ατμό	15 - 18 λεπτά	Βουτυρώστε ελαφρά τον πάτο του εξαρτήματος μαγειρέματος.
Κεφτεδες ψωμιού (από 80 γρ.)	1 λίτρο	με τρύπες	Μαγειρέμα με ατμό	12 - 15 λεπτά	Βουτηρώστε ελαφρά τον πάτο του εξαρτήματος μαγειρέματος.

Συνοδευτικά: Ρύζι

- Προσθέστε το ρύζι και το υγρό μαγειρέματος με την αναφερόμενη αναλογία στο εξάρτημα μαγειρέματος χωρίς τρύπες. Παράδειγμα: 1 : 1,5 = ανά 100 γρ. ρύζι 150 ml υγρό.
- Κατάλληλο ως υγρό μαγειρέματος είναι νερό, μπουγιόν (Bouillon) ή ζωμός. Μπορείτε να προσθέσετε επίσης αλάτι, μπαχαρικά, λαχανικά, χυμό λεμονιού, κρασί κτλ.
- Προσέξτε σχετικά με την απαραίτητη ποσότητα του υγρού και τον αναγκαίο χρόνο μαγειρέματος πάντοτε τα στοιχεία πάνω στη συσκευασία του κατασκευαστή.

Φαγητό	Ποσό-τητα νερού	Εξάρτημα μαγειρέματος	Ρύθμιση	Χρόνος μαγειρέματος	Παρατηρήσεις
Ρύζι μπασμάτι (1 : 2)	1 λίτρο	χωρίς τρύπες	Μαγειρέμα με ατμό	15 - 18 λεπτά	
Αρωματικό ρύζι (1 : 2)	1 λίτρο	χωρίς τρύπες	Μαγειρέμα με ατμό	15 - 18 λεπτά	
Κινέζικο ρύζι (1 : 2)	1 λίτρο	χωρίς τρύπες	Μαγειρέμα με ατμό	15 - 18 λεπτά	Ρύζι από τις βορειοανατολικές επαρχίες της Κίνας
Ρύζι Jasmine (1 : 2)	1 λίτρο	χωρίς τρύπες	Μαγειρέμα με ατμό	15 - 18 λεπτά	
Ρύζι Καρολίνα (1 : 2)	1 λίτρο	χωρίς τρύπες	Μαγειρέμα με ατμό	20 - 25 λεπτά	π.χ. ρύζι πάτνα, ρύζι καρολίνα
Ρύζι μισόσπορο ή ρύζι για ρυζόγαλο (1 : 2)	1 λίτρο	χωρίς τρύπες	Μαγειρέμα με ατμό	15 - 18 λεπτά	π.χ. ρύζι Arborio, Carnaroli, Bomba, Padano
Φυσικό ρύζι (1 : 1,5)	1 λίτρο	χωρίς τρύπες	Μαγειρέμα με ατμό	40 - 50 λεπτά	ανάλογα με το είδος ρυζιού ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να αποκλίνει πολύ
Ρύζι Parboiled (1 : 1,5)	1 λίτρο	χωρίς τρύπες	Μαγειρέμα με ατμό	10 - 15 λεπτά	

Φαγητό	Ποσό- τητα νερού	Εξάρτημα μαγειρέμα- τος	Ρύθμιση	Χρόνος μαγειρέμα- τος	Παρατηρήσεις
Κόκκινο ρύζι (Camargue) (1 : 2)	1 λίτρο	χωρίς τρύπες	Μαγειρέμα με ατμό	30 - 35 λεπτά	
Ακατέργαστο ρύζι (1 : 3)	1 λίτρο	χωρίς τρύπες	Μαγειρέμα με ατμό	20 - 25 λεπτά	

Συνοδευτικά: Δημητριακά

- Προσθέστε τα δημητριακά και το υγρό μαγειρέματος στο εξάρτημα μαγειρέματος χωρίς τρύπες με την αναφερόμενη αναλογία. Παράδειγμα: 1 : 1,5 = ανά 100 γρ. δημητριακά 150 ml υγρό.
- Κατάλληλο ως υγρό μαγειρέματος είναι νερό, μπουγιόν (Bouillon) ή ζωμός. Μπορείτε να προσθέσετε επίσης αλάτι, μπαχαρικά, λαχανικά, χυμό λεμονιού, κρασί κτλ.
- Προσέξτε σχετικά με την απαραίτητη ποσότητα του υγρού και τον αναγκαίο χρόνο μαγειρέματος πάντοτε τα στοιχεία πάνω στη συσκευασία του κατασκευαστή.

Φαγητό	Ποσό- τητα νερού	Εξάρτημα μαγειρέμα- τος	Ρύθμιση	Χρόνος μαγειρέμα- τος	Παρατηρήσεις
Πλιγούρι, λεπτό (1 : 2)	1 λίτρο	χωρίς τρύπες	Μαγειρέμα με ατμό	12 - 15 λεπτά	
Πλιγούρι, χοντρό (1 : 2)	1 λίτρο	χωρίς τρύπες	Μαγειρέμα με ατμό	17 - 20 λεπτά	
Κουσκούς, μεσαίο (σιμιγδάλι από σκληρό σιτάρι) (1 : 2)	1 λίτρο	χωρίς τρύπες	Μαγειρέμα με ατμό	5 - 7 λεπτά	
Κεχρί (1 : 2,5)	1 λίτρο	χωρίς τρύπες	Μαγειρέμα με ατμό	25 - 35 λεπτά	
Πολέντα (1 : 4)	1 λίτρο	χωρίς τρύπες	Μαγειρέμα με ατμό	10 - 15 λεπτά	
Quinoa (1 : 2)	1 λίτρο	χωρίς τρύπες	Μαγειρέμα με ατμό	17 - 20 λεπτά	

Συνοδευτικά: Όσπρια (ξηρά)

- Προσθέστε τα όσπρια και το υγρό μαγειρέματος με την αναφερόμενη αναλογία στο εξάρτημα μαγειρέματος χωρίς τρύπες. Παράδειγμα: 1 : 2 = από 100 γρ. όσπρια 200 ml υγρό. Τα όσπρια πρέπει να καλυφτούν τελείως με το υγρό μαγειρέματος.
- Προσέξτε παρακαλώ, ότι μερικά στοιχεία αναφέρονται σε μουλιασμένα όσπρια. Τα μη μουλιασμένα όσπρια χρειάζονται έναν αρκετά μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος.
- Κατάλληλο ως υγρό μαγειρέματος είναι νερό, μπουγιόν (Bouillon) ή ζωμός. Μπορείτε να προσθέσετε επίσης αλάτι, μπαχαρικά, λαχανικά, χυμό λεμονιού, κρασί κτλ.

Φαγητό	Ποσό- τητα νερού	Εξάρτημα μαγειρέμα- τος	Ρύθμιση	Χρόνος μαγειρέμα- τος	Παρατηρήσεις
Κουκιά (1:1)	1 λίτρο	χωρίς τρύπες	Μαγειρέμα με ατμό	50 - 60 λεπτά	Κουκιά 12 ώρες μουλιασμένα
Φασόλια Kidney (1:1)	1 λίτρο	χωρίς τρύπες	Μαγειρέμα με ατμό	75 - 90 λεπτά	Φασόλια 12 ώρες μουλιασμένα
Λευκά φασόλια (1:1)	1 λίτρο	χωρίς τρύπες	Μαγειρέμα με ατμό	45 - 60 λεπτά	Φασόλια 12 ώρες μουλιασμένα
Φασόλια Pinto	1 λίτρο	χωρίς τρύπες	Μαγειρέμα με ατμό	45 - 60 λεπτά	Φασόλια 12 ώρες μουλιασμένα

Φαγητό	Ποσό- τητα νερού	Εξάρτημα μαγειρέμα- τος	Ρύθμιση	Χρόνος μαγειρέμα- τος	Παρατηρήσεις
Κόκκινες φακές (1:2)	1 λίτρο	χωρίς τρύπες	Μαγείρεμα με ατμό	10 - 12 λεπτά 20 λεπτά	για σαλάτα για πουρέ
Φακές (1:2)	1 λίτρο	χωρίς τρύπες	Μαγείρεμα με ατμό	35 - 45 λεπτά	
Πράσινες φακές (1:2)	1 λίτρο	χωρίς τρύπες	Μαγείρεμα με ατμό	25 - 30 λεπτά	
Φακές μεπελούγκα (1:2)	1 λίτρο	χωρίς τρύπες	Μαγείρεμα με ατμό	20 - 25 λεπτά	
Αρακάς, πράσινος ή κίτρινος, καθαρισμένος, ολόκληρος ή κομμένος στη μέση (1:2)	1 λίτρο	χωρίς τρύπες	Μαγείρεμα με ατμό	60 - 90 λεπτά	
Ρεβίθια (1:1)	1 λίτρο	χωρίς τρύπες	Μαγείρεμα με ατμό	60 - 75 λεπτά	Ρεβίθια 12 ώρες μουλιασμένα

Επιδόρπια

Φαγητό	Ποσό- τητα νερού	Εξάρτημα μαγειρέμα- τος	Ρύθμιση	Χρόνος μαγειρέμα- τος	Παρατηρήσεις
Κρέμα μπρουλέ / φλαν / κρέμα καραμελέ (από 120 γρ.)	1 λίτρο	με τρύπες	95 °C	35 - 40 λεπτά	Προθερμάνετε τη συσκευή στη βαθμίδα μαγειρέματος με ατμό
Γλυκά γιουβαρλάκια από ζύμη (από 100 γρ.)	1 λίτρο	χωρίς τρύπες	Μαγείρεμα με ατμό	20 - 25 λεπτά	Αφήστε τα γλυκά γιουβαρλάκια από ζύμη να φουσκώσουν πριν το μαγείρεμα με ατμό 30 λεπτά (βλέπε στο κεφάλαιο "Ζύμωση").
Κομπόστα	1 λίτρο	χωρίς τρύπες	Μαγείρεμα με ατμό	10 - 20 λεπτά	π.χ. μήλα, αχλάδια, ραβέντι (ραμπάρ- μπερ) Προσθέστε κατά βούληση ζάχαρη, βανί- λια, κανέλα ή χυμό λεμονιού. Η προσθήκη νερού δεν είναι απαραίτητη.
Ρυζόγαλο (250 γρ. ρύζι + 625 ml γάλα)	1 λίτρο	χωρίς τρύπες	Μαγείρεμα με ατμό	35 - 40 λεπτά	Προσθέστε κατά βούληση φρούτα, ζάχαρη ή κανέλα.

Άλλα

Φαγητό	Ποσό- τητα νερού	Εξάρτημα μαγειρέμα- τος	Ρύθμιση	Χρόνος μαγειρέμα- τος	Παρατηρήσεις
Βραστό κρακάδι αυγού (1 λίτρο)	1 λίτρο	χωρίς τρύπες	95 °C	35 - 40 λεπτά	Προθερμάνετε τη συσκευή στη βαθμίδα μαγειρέματος με ατμό
Κεφτέδες από σιμιγδάλι (από 20 γρ.)	1 λίτρο	με τρύπες, χωρίς τρύπες	Μαγείρεμα με ατμό		Γλυκό ή αλμυρό ως επιδόρπιο ή υλικά σούπας. Βουτηρώστε ελαφρά τον πάτο του εξαρτήματος μαγειρέματος.
Αυγά, μέγεθος M (6 κομμάτια)	1 λίτρο	με τρύπες	Μαγείρεμα με ατμό	7,5 λεπτά 10 λεπτά 14 λεπτά	μαλακά μεσαία σκληρά
Κόκκινο κρασί ζεστό, αρωμα- τισμένο (το λιγότερο 1 λίτρο)			75 - 80 °C	120 λεπτά	

Φροντίδα και καθαρισμός

Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε συμβουλές και υποδείξεις για την ιδανική φροντίδα και το σωστό καθαρισμό της συσκευής σας.

⚠ Κίνδυνος εγκαύματος!

Η συσκευή θερμαίνεται πολύ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Πριν τον καθαρισμό αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Για τον καθαρισμό της συσκευής μη χρησιμοποιείτε καμία συσκευή καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευή εκτόξευσης ατμού.

Καθαρισμός της συσκευής

- Αδειάζετε το δοχείο μαγειρέματος μετά από κάθε χρήση και καθαρίζετε το δοχείο μαγειρέματος με μια ήπια σαπουνάδα. **Μην καθαρίζετε το δοχείο μαγειρέματος με υλικά φροντίδας ανοξείδωτου χάλυβα, επειδή αυτά τα υλικά συνήθως δεν είναι κατάλληλα για τα τρόφιμα.**
- Η ρύπανση, το μαγειρικό αλάτι ή τα άλατα του ασβεστίου μπορούν να οδηγήσουν σε διάβρωση της συσκευής.
- Καθαρίζετε τα εξαρτήματα μαγειρέματος και το σουρωτήρι υπολειμμάτων στο πλυντήριο των πιάτων ή με μια ήπια σαπουνάδα. Καθαρίζετε τη χειρολαβή για τα εξαρτήματα μαγειρέματος μόνο με το χέρι.
- Στεγνώνετε καλά το δοχείο μαγειρέματος μ' ένα πανί. Όσο το δοχείο μαγειρέματος είναι ακόμα υγρό, δεν πρέπει να τοποθετείται το γυάλινο καπάκι.
- Σε περίπτωση που λόγω πολύ σκληρού νερού (μεγάλη περιεκτικότητα αλάτων ασβεστίου) σχηματίζεται στο δοχείο μαγειρέματος ένα άσπρο στρώμα: Σκουπίστε το δοχείο μαγειρέματος με ξιδόνερο ή με ένα κατάλληλο για τρόφιμα αποσκληρυντικό. Ξεπλύνετε καλά με καθαρό νερό.
- Μετά το στέγνωμα γυαλίζετε το δοχείο μαγειρέματος μ' ένα μαλακό πανί και μια σταγόνα λάδι φαγητού.

Μετά τον καθαρισμό και το στέγνωμα μπορείτε να φυλάξετε τα καθαρά εξαρτήματα μαγειρέματος και τη λαβή μέσα στο δοχείο μαγειρέματος. Για να εφαρμόσει σωστά το κάλυμμα της συσκευής (ειδικός εξοπλισμός) πάνω στην πλάκα των εστιών, πρέπει να γυρίσετε ανάποδα το γυάλινο καπάκι.

Υπόδειξη: Μετά από μερικές ώρες λειτουργίας εμφανίζονται πάνω στον πυθμένα του δοχείου τα ίχνη της θέρμανσης. Αυτό δε θέτει σε κίνδυνο τη λειτουργία και την ποιότητα της συσκευής.

Μέρος συσκευής/ εξωτερική επιφάνεια






Μέρος συσκευής/ εξωτερική επιφάνεια	Συνιστούμενος καθαρισμός
Δοχείο μαγειρέματος	Καθαρίζετε το δοχείο μαγειρέματος με μια μαλακιά βούρτσα καθαρισμού και απορρυπαντικό πιάτων και στεγνώνετε το καλά μ' ένα μαλακό πανί.
Μαγειρικά σκεύη	Πλυντήριο πιάτων
Γυάλινο καπάκι	Πλυντήριο πιάτων
Χειρολαβή	Καθαρίζετε τη χειρολαβή με ζεστό νερό και απορρυπαντικό πιάτων.
Κονσόλα χειρισμού	Καθαρίζετε την κονσόλα χειρισμού μ' ένα μαλακό, υγρό πανί και λίγο απορρυπαντικό πιάτων. Το πανί δεν επιτρέπεται να είναι πολύ υγρό. Στεγνώστε την επιφάνεια με ένα μαλακό πανί. Για τη φροντίδα της κονσόλας χειρισμού μπορείτε να προμηθευτείτε στα ειδικά καταστήματα πώλησης ή στο Online Shop της εταιρείας μας ένα κατάλληλο λάδι φροντίδας (αριθμός παραγγελίας 00311135). Απλώστε το λάδι φροντίδας με ένα μαλακό πανί, μετά τον καθαρισμό, ομοιόμορφα πάνω στην κονσόλα χειρισμού.
Κουμπιά χειρισμού	Καθαρίζετε τα κουμπιά χειρισμού μ' ένα μαλακό, υγρό πανί και λίγο απορρυπαντικό πιάτων. Το πανί δεν επιτρέπεται να είναι πολύ υγρό. Προσοχή! Ζημιές στη συσκευή: Για τον καθαρισμό μην αφαιρέσετε τα κουμπιά χειρισμού.

Μη χρησιμοποιείτε τα ακόλουθα μέσα καθαρισμού

- Διαβρωτικά ή δυνατά καθαριστικά
- Καθαριστικά που εμπεριέχουν οξέα (π.χ. ξίδι, κιτρικό οξύ, κτλ.) δεν επιτρέπεται να έρθουν σε επαφή με το πλαίσιο ή την κονσόλα χειρισμού
- Καθαριστικά που εμπεριέχουν χλώριο ή μεγάλη αναλογία αλκοόλης
- Σπρέι καθαρισμού φούρνων
- Σκληρά ή τραχιά σφουγγάρια, βούρτσες ή σύρματα τριψίματος
- Πριν τη χρήση πλένετε καλά τα νέα σφουγγάρια.

Άρση βλαβών

Συχνά μπορείτε να επιδιορθώσετε εύκολα μόνοι σας τις παρουσιαζόμενες βλάβες. Προτού καλέσετε το σέρβις πελατών, προσέξτε τις ακόλουθες υποδείξεις.

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Λύση
Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται  . Ο ατμομάγειρας δε θερμαίνει.	Η ασφάλεια παιδιών είναι ενεργοποιημένη.	Απενεργοποιήστε την ασφάλεια παιδιών.
Η συσκευή απενεργοποιείται. Στην οθόνη ενδείξεων αναβοσβήνουν παύλες.	Απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας	Απενεργοποιήστε τη συσκευή. Μετά μπορείτε να ενεργοποιήσετε ξανά τη συσκευή, ως συνήθως.
Η οθόνη ενδείξεων δείχνει μήνυμα σφάλματος (π.χ. F01, F02, κτλ.).	Σφάλμα ηλεκτρονικού συστήματος	Καλέστε το σέρβις πελατών της εταιρείας Gaggenau.
Στη οθόνη ενδείξεων ανάβει  . Ο ατμομάγειρας δε θερμαίνει.	Προστασία υπερθέρμανσης: Δεν υπάρχει υγρό στο δοχείο μαγειρέματος.	Απενεργοποιήστε τη συσκευή. Προσθέστε κρύο νερό το λιγότερο μέχρι το μαρκάρισμα ελάχιστης στάθμης. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς.
	Προστασία υπερθέρμανσης: Η συσκευή λειτούργησε για περισσότερο χρόνο στη βαθμίδα μαγειρέματος με ατμό  χωρίς το γυάλινο καπάκι.	Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει εντελώς. Στη βαθμίδα μαγειρέματος με ατμό τοποθετείτε το γυάλινο καπάκι.
	Προστασία υπερθέρμανσης: Στο δοχείο μαγειρέματος προστέθηκε πάρα πολύ καυτό νερό.	Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει εντελώς. Γεμίστε το δοχείο μαγειρέματος με κρύο νερό.
	Προστασία υπερθέρμανσης: Το δοχείο μαγειρέματος έχει πολλά άλατα. Στον πάτο του δοχείου μαγειρέματος το θερμαντικό στοιχείο φαίνεται ως άσπρο στρώμα.	Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει εντελώς. Σκουπίστε το δοχείο μαγειρέματος με ξιδόνερο ή με ένα κατάλληλο για τρόφιμα αποσκληρυντικό. Ξεπλύνετε καλά με καθαρό νερό.
	Σε περίπτωση που εξακολουθεί να ανάβει το σύμβολο  ακόμα και μετά την ενεργοποίηση, παρόλο που η συσκευή έχει κρυώσει εντελώς, ειδοποιήστε το σέρβις πελατών της εταιρείας Gaggenau.	
Στην οθόνη ενδείξεων αναβοσβήνει  .	Η βάνα εκκένωσης δεν είναι εντελώς ανοιχτή ή κλειστή.	Κλείστε τη βάνα εκκένωσης. Σε περίπτωση που υπολείμματα φαγητού μπλοκάρουν τη βάνα εκκένωσης, ανοίξτε την εκ νέου. Απομακρύνετε μετά τα υπολείμματα φαγητού προσεκτικά με ένα κατάλληλο αντικείμενο (π.χ. το κοτσάνι μιας κουτάλας).

Σέρβις πελατών

Εάν η συσκευή σας πρέπει να επισκευαστεί, βρίσκεται στη διάθεσή σας η υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας. Εμείς βρίσκουμε πάντοτε μια κατάλληλη λύση, επίσης και για την αποφυγή των περιττών επισκέψεων του τεχνικού.

Αναφέρετε στο τηλεφώνημα τον αριθμό προϊόντος (Αριθ. E) και τον αριθμό κατασκευής (Αριθ. FD), για να μπορούμε να σας βοηθήσουμε σωστά. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς θα την βρείτε στην κάτω μεριά της συσκευής. Για να μην ψάχνετε πολύ σε περίπτωση που χρειαστεί, μπορείτε να καταχωρήσετε εδώ τα στοιχεία της συσκευής σας και τον αριθμό τηλεφώνου του σέρβις πελατών.

E-Nr.

FD-Nr.

Σέρβις πελατών

Προσέξτε, ότι η επίσκεψη του τεχνικού του σέρβις πελατών, σε περίπτωση ενός εσφαλμένου χειρισμού, ακόμα και κατά τη διάρκεια της εγγύησης, δεν είναι δωρεάν.

Τα στοιχεία επικοινωνίας όλων των χωρών θα τα βρείτε στον πίνακα Υπηρεσίες τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών που παραδίδεται μαζί.

Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης

GR 18 182

Αστική χρέωση

Εμπιστευτείτε την εμπειρία του κατασκευαστή. Έτσι εξασφαλίζετε, ότι η επισκευή γίνεται από εκπαιδευμένους τεχνικούς του σέρβις, που είναι εξοπλισμένοι με τα γνήσια ανταλλακτικά για τη δική σας οικιακή συσκευή.

Gaggenau Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München
www.gaggenau.com

GAGGENAU



9000848012 en, es, pt, el (950602)